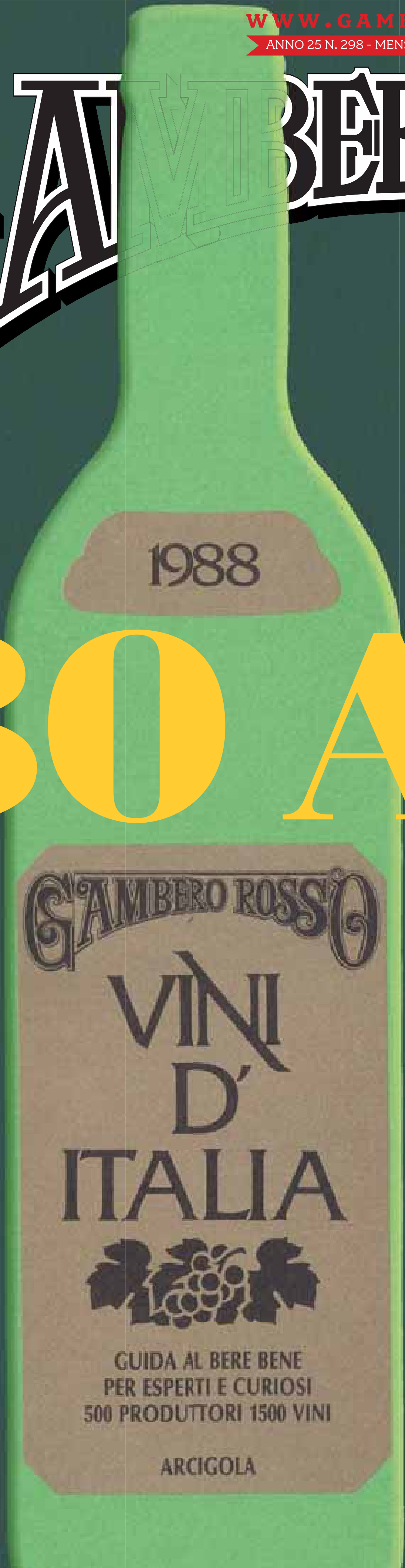
WWW.GAMBEROROSSO.IT
ANNO 25 N. 298 - MENSILE NOVEMBRE 2016 - 4,90€

GAMBERO ROSSO®



LA GUIDA 30 ANNI DI SUCCESSI

- **RISTORANTI D'ITALIA 2017**
  LE MIGLIORI TAVOLE, GLI EMERGENTI, LE NOVITÀ
- **TRAVEL. CALIFORNIA**
  NEL NOME DEL FOOD BIOLOGICO E NATURALE
- **CHIANTI CLASSICO**
  TRE SECOLI DI TERROIR. LE RICETTE DELLA TENDA ROSSA

Poste italiane S.p.A. spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1, DCB Verona
Austria € 10,90, Germania e Olanda € 10,90; Belgio, Francia, Grecia, Lussemburgo, Portogallo (Cont.),Principato di Monaco e Spagna € 9,50; Svizzera Chf 13,90; Svizzera Canton Ticino Chf 12,90; Gran Bretagna £ 11,30.


Anch'io!
ITALIA
LIDL
Lidl è per te
I Nostri migliori
QUALITÀ / PREZZO
Deluxe
GASTRONOMIA LIDL
SELEZIONE GAMBERO ROSSO
Esperti del Gambero Rosso altamente qualificati hanno assaggiato e valutato
i prodotti Deluxe di Lidl che rappresentano il lusso per tutti.
* Prezzi validi salvo errori ed omissioni - Prodotti disponibili salvo esaurimento scorte


Insegna
dell'anno
Italia
2015 - 2016
Supermercati
Tagliolini
al nero di seppia
TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA
250g
Lasciati consigliare dalla sapiente esperienza
di Lidl e Gambero Rosso.
Disponibile
dal
31.10
GASTRONOMIA LIDL
SELEZIONE GAMBERO ROSSO
TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA
Pasta fresca all'uovo
con nero di seppia
250g / Prezzo 0.79€ *
(1kg = € 3.16)
Scopri tutte le valutazioni nei nostri supermercati e sul sito www.lidl.it


“Tutta la famiglia lavora in azienda. Mio figlio parla cinese e fiammingo. Mia figlia, inglese e spagnolo. E io? Col romagnolo... vado dappertutto.
ldbadvertising.com
www.romagnavini.it
CONSORZIO VINI DI ROMAGNA
VINI DI ROMAGNA
DOP E IGP
L’eccellenza è un’arte.
La schiettezza una garanzia.

CITTADINI DEL GUSTO

Ecco i volti di alcuni dei personaggi che partecipano ai nostri eventi. Il nostro orgoglio non è legato solo alla loro fama, ma alla loro passione per le eccellenze dell'enogastronomia mondiale









Città del gusto di Lecce
***1.*Flavio Pedaci** (a destra) chef del ristorante Don Fausto di Lecce con gli allievi delle scuole di cucina
Città del gusto di Torino
***2.* Antonio Ferentino**, presidente delle Città del Bio
Città del gusto di Roma
***3.* Adriano Baldassarre,** chef del ristorante Il Tordomatto di Roma
***4.* Walter Musco**, pasticceria Bompiani di Roma
***5.* Giovanni Milana,** chef della trattoria Sora Maria e Arcangelo di Olevano Romano (RM)
Città del gusto di Napoli
***6.* Pizzerie d'Italia 2017.** Foto di gruppo: i premiati della nuova edizione della guida





sommario

novembre 2016





COVERSTORY

FOOD







«Il vino aggiunge un sorriso all'amicizia e una scintilla all'amore»

Edmondo De Amicis (scrittore 1846 – 1908)



TRAVEL

EDITORIALI

RUBRICHE



EDITORIALE

LA CUCINA CHE VERRÀ



La guida che avete appena visto in copertina è una vera rarità, per alcuni un'assoluta scoperta. Addetti ai lavori a parte, infatti, sono pochi ad averne memoria. Un autentico gioiello, per fattura e contenuto, che avrebbe segnato la storia del vino italiano di qualità: anno 1988, numero dei tre bicchieri 32. A distanza di trent'anni lo scenario è completamente cambiato: i vini a salire sul podio sono 429. Niente, meglio dei numeri, in questo caso rende l'idea della crescita del settore. Una storia unica di uomini e vigne che hanno fatto grande l'Italia nel mondo. Ma accanto a quella dei vini c'è un'altra storia, pressoché parallela, quella della cucina italiana raccontata da Ristoranti d'Italia che quest'anno festeggia le ventisette candeline (vedi pag..). Anche in questo settore di strada s'è fatta. E tanta. Trent'anni fa nessuno avrebbe scommesso di vedere sul gradino più alto del mondo un cuoco italiano. Perché Massimo Bottura ha sbaragliato la concorrenza? Perché è il perfetto mix fra tecnica e concretezza contadina, attaccamento al territorio e sguardo al futuro. E se ci si ferma un momento a riflettere ci si accorge che questo è il segreto del successo di molti dei cuochi che hanno fatto (e continuano a fare, grazie a felici continuità generazionali) grande la cucina italiana. Pensiamo ai Santini, agli Iaccarino, ai Cerea, ai Vissani, e in tempi più recenti agli Alajmo. La solidità familiare permette di guardare oltre senza perdere il contatto con le radici: si va in giro per il mondo, si cresce e poi si torna più forti che mai. Con la voglia di costruire, di lasciare il segno nel proprio paese. Esemplare in tal senso la vicenda di Niko Romito che partito dalla trattoria di famiglia, dopo varie esperienze è tornato nel suo Abruzzo con le idee ben chiare: regalare emozioni con la sublimazione dei sapori della sua terra. Il territorio come centro nevralgico del sistema, è dalle radici che si riparte per disegnare il futuro. Un messaggio fondamentale per i giovani. Già i giovani. I più bravi quelli che hanno avuto la fortuna di fare gavetta nelle brigate dei grandi, oggi partono per avventure in solitaria. Quanti di loro magari dopo esaltanti esperienze all'estero o in grandi catene alberghiere avranno la voglia ma anche (e questo è uno dei problemi più grandi) la forza economica per tornare "a casa" e dar vita a locali che fra 30 anni saranno motivo di orgoglio nazionale? Fare previsioni è difficile, ma l'augurio è che i nostri migliori talenti culinari abbiamo sempre più la possibilità di essere profeti in patria. La vittoria finale della vera cucina italiana nel mondo passerà anche dalla capacità di far crescere una generazione di cuochi-imprenditori, tecnicamente preparati e convinti dell'importanza dell'identità territoriale.

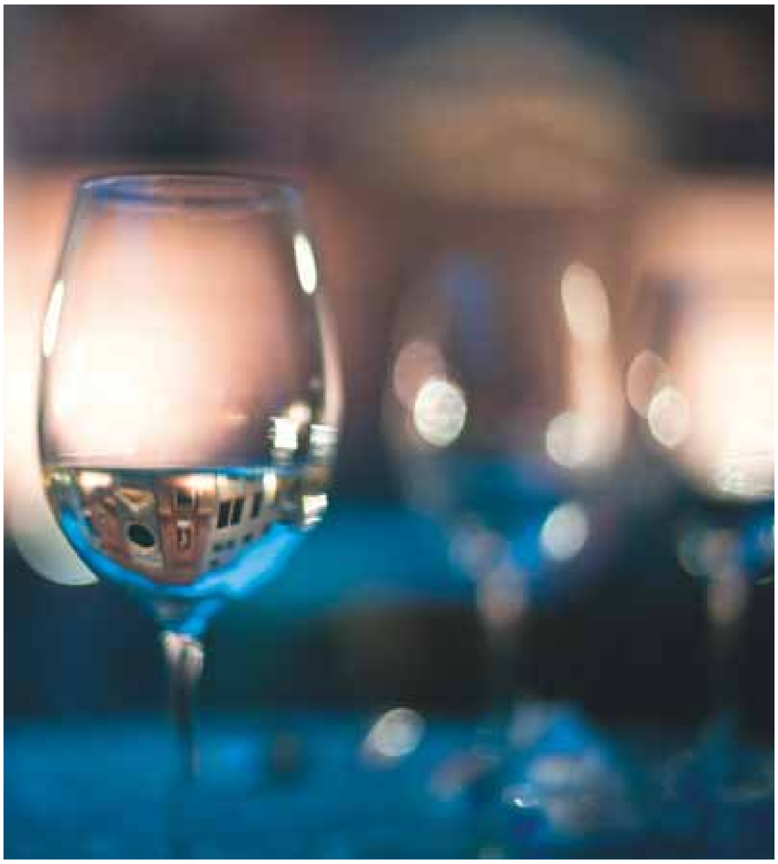


Laura Mantovano



EDITORIALE

UNO STILE SEMPRE PIÙ ITALIANO



Ci avviciniamo alla fine dell'anno, con la vendemmia ormai quasi completamente archiviata, e con ottimi risultati in tutta la Penisola. Questo 2016 che sta per finire è stato un altro anno positivo per il comparto enologico italiano. In uno scenario internazionale complesso e spesso drammatico l'Italia del vino continua il suo cammino di crescita. E lo fa con strategie di penetrazione che stanno dando risultati importanti.

Sono di particolare soddisfazione le conquiste raggiunte da due denominazioni: nel comparto delle bollicine, il Prosecco con il suo mezzo miliardi è stato, insieme al Pinot Grigio, l'apripista del made in Italy del vino. Conquistando consumatori in tutto il mondo, questi due vini preparano la strada alle etichette più impegnative. Come aveva già fatto il Prosecco Doc, ora anche il Pinot Grigio delle Venezie è una Doc che sarà operativa dal prossimo anno: avere un disciplinare per queste grandi denominazioni interregionali, è un fattore fondamentale per garantire qualità e affidabilità per mezzo anche dei controlli ai consumatori di tutto il mondo. E il Testo Unico che semplifica la normativa del settore vinicolo è in dirittura d'arrivo.

Le notizie che arrivano dal mercato russo e da quello cinese sono incoraggianti, le nostre esportazioni enoiche sono in netta ripresa dopo un periodo di stasi; quindi, confortati dalla tenuta dei mercati chiave per l'Italia, Germania, Stati Uniti e Regno Unito (vedremo se avrà impatti negativi la Brexit), possiamo guardare alla fine dell'anno e al 2017 con un discreto ottimismo. Siamo il paese delle diversità e delle novità, ci hanno detto unanimi i giornalisti enologici stranieri che abbiamo intervistato in questi giorni. Vogliamo diventare anche il paese della qualità sempre certa, della sostenibilità certificata. Comprare italiano deve significare sempre più comprare uno stile di vita, che parla di bei territori, di mediterraneo, di arte e di cultura millenarie. C'è ancora molto da fare, sicuramente, ma siamo sulla strada giusta se manterremo questo orientamento e sapremo comporre armonicamente le istanze diverse di ogni regione e ogni territorio. Alla luce della nostra trentennale esperienza possiamo dire che le conquiste più importanti del settore enologico sono state quelle volute o ampiamente condivise, per le quali tutto il comparto ha lavorato per il bene comune.

Marco Sabellico


Miele. Per tutto ciò che ami davvero.
TempControl, la cottura che non teme distrazioni.
Cucinare non è mai stato così facile.
Grazie all’innovativa tecnologia TempControl,
i piani cottura a induzione Miele si prendono cura
delle pietanze al posto tuo.
MIELE
TEMP CONTROL
Lo speciale sensore controlla la temperatura
di pentole e padelle, adattando
costantemente la potenza ed evitando il
rischio di bruciare i cibi.
Miele
IMMER BESSER





Cucina. Il mondo celebra l'Italian Style

Questa edizione numero uno (ma sarebbe più corretto parlare di un numero zero, vista la complessità di far partire progetti simili) della "Settimana della Cucina Italiana nel Mondo" va guardata con gli occhi di chi analizza gli indubitabili pregi del contenitore più che le caratteristiche del contenuto: affinare un'ottima botte, che garantirà un prodotto eccellente per decine di anni, ha un valore superiore che ottenere vino buono fin dal primo anno. Sicuramente il programma sarà di buon livello, sicuramente molti dei 1.300 eventi per la "Settimana" saranno da seguire, ma non è questo il punto. Il punto è che politici e amministratori, ministri e dirigenti, funzionari e alti rappresentanti si sono messi in testa, per una volta, di fare squadra e di fare gruppo in maniera strutturata e intelligente. È una novità e nient'affatto banale. L'individualismo, il campanilismo e l'egocentrismo caratterizzano il nostro modo di operare. Lo caratterizzano ancor di più nel peculiare mondo della creatività. E ancor maggiormente nel complesso universo della cucina: tanti solisti (bravi), ma pochi cori. Il Governo – come deve fare un governo – ha visto il problema, ci ha lavorato sopra, ha provato a mettere in campo strumenti per risolverlo. Onore al merito. La piattaforma è ancora più ampia e si chiama "The extraordinary italian taste" e la "Settimana" è solo una delle sue declinazioni. Gli obbiettivi sono ambiziosi (anche, e giustamente, a livello economico), le potenzialità sono pazzesche: per ora si sta strutturando un modello che punta a mettere insieme un tot di Ministeri (e già questa è una mission impossibile non da poco), Istituti Italiani di Cultura, Ambasciate, alcune importanti aziende e enti da Alitalia a Cinecittà. Una settimana di novembre, cento paesi, tantissimi temi da affrontare per riuscire a raccontare al mondo l'impareggiabile livello della nostra eno+gastronomia senza confini tra tradizione e ricerca. Qualità, sostenibilità, cultura, sicurezza alimentare, diritto al cibo, educazione, identità, territorio, biodiversità sono solo alcune delle partite aperte. Le altre dal 21 al 27 novembre, in tutto il pianeta.

Massimiliano Tonelli

THE EXTRAORDINARY ITALIAN TASTE



i numeri del made in Italy nel mondo

* Primi per numero di **prodotti certificati** (280 Food e 523 Wine)
* Primi **produttori di vino** (2015: 48,9 milioni di ettolitri)
* Secondo Paese per **ristoranti stellati** (334)
* **Export record**: 36,8 miliardi. Obiettivo: 50 miliardi nel 2020.
* Piano di **internazionalizzazione** da 70 milioni di euro
* Truffa **Italian Sounding** (falso made in Italy): 60 miliardi di euro

Gambero Rosso Food Academy
Porte aperte agli amanti del gusto



Lobster Party, un successo. Era il test di prova che inaugurava gli eventi aperti ai cittadini nel dehors della Città del gusto di Roma: Ted – Lobster & Burger era il partner della Food & Wine Academy del Gambero Rosso. La sera del 30 settembre scorso quasi 200 persone (il doppio del previsto) si sono alternate di fronte alle cucine delle scuole mentre gli chef preparavano i panini e gli assaggi con gli astici, i barman sfornavano cocktail e i sommelier mescevano i vini dell'Oltrepo Pavese, partner della manifestazione. È stato il primo di una serie di eventi con cui il Gambero Rosso si apre alla città e ai cittadini, portando gli appassionati nella Città del gusto, ma postando anche la Città del gusto nei diversi locali della capitale e proponendo a tutti la filosofia di vita nata 30 anni fa, quella del Gambero Rosso, appunto.



Gin. Campagna toscana nel London Dry della Valdichiana



Finocchio selvatico, lavanda, foglie d'ulivo, timo, verbena, salvia, iris, coriandolo, ginepro, forse il più noto del gruppo per le sue proprietà digestive e antisettiche. Dichiara i profumi della campagna aretina questo bouquet aromatico che in casa Sabatini, nella tranquillità fuori dal tempo della tenuta di Teccognano, si riscopre ispirazione per la produzione di un gin che rivendica con orgoglio i suoi natali toscani. Come del resto non manca di sottolineare la bottiglia elegante, i cipressi in primo piano e uno scorcio di colline cortonesi, per riassumere la storia di questa neonata scommessa imprenditoriale che è al contempo una bella riflessione sulla distillazione di gin fuori dai confini che la tradizione gli ha assegnato, ma proprio nella regione, la Toscana, da cui tanti grandi produttori internazionali si approvvigionano di ginepro. Nasce così, neanche un anno fa, il London Dry Gin che Filippo, Enrico, Niccolò e Ugo Sabatini hanno saputo creare a immagine e somiglianza della propria terra, per rivendicare la possibilità di produrre un gin d'eccellenza e di grande personalità battente bandiera italiana. È così che i nove botanicals (le essenze aromatiche che conferiscono carattere al distillato) raccolti a mano nelle campagna della Valdichiana, arrivano a Londra, dove la produzione entra nel vivo presso la Thames Distillers Ltd., celebre impianto di distillazione di Charles Maxwell, che insieme alla famiglia Sabatini, e con il contributo del bar manager Alessandro Palazzi, ha perfezionato la ricetta da codificare: 41.3°, fresco all'olfatto e piacevolmente avvolgente, con incedere elegante, al palato. E l'ambizione sta già ripagando gli sforzi: il Gin Sabatini made in Italy piace al mercato nazionale – già presente sul bancone di tante realtà della miscelazione d'autore – e sta conquistando il suo spazio sulla scena internazionale, ben distribuito in molti Paesi d'Europa. Prossimo obiettivo: incrementare la produzione, perché questo bel "gioco" di famiglia possa regalare nuove soddisfazioni.

Sabatini Gin | **Località Teccognano (Cortona, AR)** | **tel. 0575 603299** | **www.sabatinigin.com**

Livia Montagnoli



N.Y. La scoperta dei Food Market

In principio c'era il Chelsea Market, nato negli anni Novanta nell'edificio allora occupato dalla fabbrica Nabisco. Oggi le *food halls*, i mercati chiusi, sono diventati l'ultima tendenza di New York. Nella città che ha sempre bisogno di reinventarsi e di inventare, vecchi magazzini, garage, fabbriche e stabilimenti, lasciano il posto a mercati pieni di negozi, street food, pizzerie, gelaterie, alimentari gourmet e macellerie. Una tendenza che prende sempre più piede e che si espande anche fuori Manhattan e alla quale non si sottraggono neanche gli chef. Come Anthony Bourdain, che annuncia il taglio del nastro nel 2017 con il suo food hall nel quartiere di Chelsea. Insieme a lui nuovi mercati chiusi che sono stati inaugurati o che presto vedranno la luce a NY.

Grand Central Station, Manhattan. Nell'elegante stazione dove ogni giorno transitano milioni di passeggeri, è stata inaugurata un'area che rende omaggio alla cucina scandinava, Danimarca in testa. Non manca l'Italia con la pizzeria Prova.

Dekalb Market Food Hall. Brooklyn: in 9.000 metri quadrati di superficie, oltre 50 negozi e ristoranti offrono il meglio della cucina newyorchese: dal cibo vietnamita a Kat'z, il celebre deli che ha reso famoso e trendy nel mondo il pastrami.

Bourdain Market. Manhattan: un'apertura avvolta nel mistero o una strategia di marketing per creare *buzz*, come si dice da queste parti? Di fatto il nuovo mercato che deve aprire nel quartiere di Chelsea Market, fa già parlare di sé. A partire dal proprietario e ideatore, Anthony Bourdain, lo chef che ha messo da parte padelle e grembiule per impugnare telecamera e microfono. In questo spazio, oltre 100 stalli per venditori rendono omaggio allo street food di tutto il mondo. Top secret sullo svolgimento dei lavori: apertura prevista nel 2017.

Liliana Rosano





RENDERING DI STEPHEN ALESCH AT ROMAN AND WILLIAMS

In mostra a Napoli un nuovo modo di scegliere i formaggi

I formaggi vanno in classe: è il titolo della mostra-mercato che si tiene a Napoli dall'11 al 13 novembre prossimi, presso la Città della Scienza. Vanni in classe perché per la prima volta l'esposizione e il prezzo dei formaggi è dettato solo dalla loro qualità, ovvero dall'alimentazione delle bestie da cui il latte proviene. È la concretizzazione del progetto lanciato da Roberto Rubino e dall'associazione che guida (Formaggi sotto il cielo) che ha l'obiettivo di valorizzare l'unico vero pregio che indichi qualità nel latte e nei formaggi: il pascolo, il fieno, i foraggi che gli animali mangiano. L'evento è patrocinato da Associazione nazionale Latte Nobile e dall'Assessorato al Lavoro e alle Attività Produttive del Comune di Napoli. La proposta di rivedere completamente la classificazione dei prezzi dei formaggi deriva dal crollo del prezzo del latte la cui qualità è minata dall'eccessivo uso di mangimi: la forbice tra chi fa qualità e chi no è troppo stretta. Le Classi di Merito è il tentativo di remunerare il lavoro di chi fa veramente una qualità misurata e verificata su basi scientifiche e nutraceutiche. Oltre che organolettiche!

CITTADELLASCIENZA.IT


ARDOINO®
Oliandolo dal 1870
VIA SAN GIOVANNI, 36 - IMPERIA - ONEGLIA - ITALIA
Olio Extra Vergine di Oliva
FRUCTUS®
oliandoli
0,500 l e
100% Olio Italiano
Olio d'oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici
Confezionato in Via Torino, 156 - PONTEDASSIO-IMPERIA-ITALIA
Conservare in luogo fresco ed asciutto al riparo dalla luce e da fonti di calore
www.olioardoino.it

Cocktail. È francese la barlady n.1 al mondo



Il Diageo Reserve World Class elegge il miglior bartender del mondo: è la barlady francese Jennifer Le Nechet, prima donna a vincere la competizione. Ha sbaragliato circa diecimila avversari in tutto il mondo (oltre 50 i paesi coinvolti nei 5 continenti) e si è imposta a Miamy come Bartender of the World 2016 sugli altri 55 finalisti. Creatività, conoscenza e professionalità i criteri di selezione: i concorrenti hanno avuto 10 minuti di tempo per miscelare 8 creazioni scelte tra le classiche e le innovative o inedite. la giovane vincitrice è la bar lady del parigino Café Moderne, locale specializzato in cocktail & boulette, l'equivalente delle nostre polpette. Una tendenza, anche queste, che secondo Jennifer sta conquistando molti spazi: «È un'esperienza che cresce. Il gioco degli abbinamenti si è sempre fatto con il vino: perché non con i cocktail? E non parlo solo di drink alcolici: qualsiasi liquido è utilizzabile!» E ora, al Café Moderne hanno anche lanciato una nuova classe di miscelati: i Cocktail Dessert. «Si tratta di drink per il dopocena, più dolci… Come il Moderne Martini mixndo Baileys, Kahlua, Amaretto, crema e polvere di cannella. O il New Orleans Milk Punch: Cognac, noce moscata, latte e zucchero».

Le Café Moderne | Parigi | 19, rue Keller | tel. +33 (0)147 005 3 62 | www.cafemoderne-tbmb.com



Miele. Acacia e agrumi a picco, boom per il coriandolo

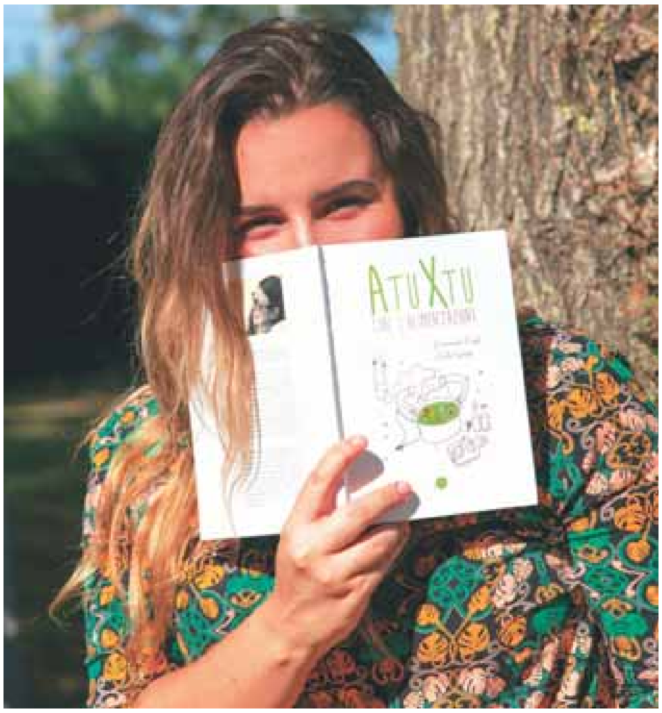
Crollo della produzione del miele: 30% rispetto alla media e del 70% rispetto alle potenzialità. Il 2016 sarà ricordato come l'anno nero per l'apicoltura, uno dei peggiori degli ultimi 35 anni, soprattutto per i due grandi mieli italiani, l'acacia e l'agrumi: aumenteranno i prezzi e i rischi di sofisticazioni. Lo denuncia il Consorzio Nazionale Apicoltori: «Responsabili sono i cambiamenti climatici e l'uso di pesticidi in agricoltura» spiega Diego Pagani, presidente Conapi. Di contro bell'*exploit* per il coriandolo, miele rivelazione degli ultimi anni. La coltivazione di questa pianta si è intensificata per rispondere alla domanda dei mercati esteri e perché è facile da coltivare e dà buone rese.

STORIE & FAVOLE
CUCINA E CIBO ENTRANO IN CLASSE



www.giulillustratrice.com

Giulia Gorga ha 24 anni e fa l'illustratrice. Si è appena diplomata all'Accademia di Belle Arti di Roma in grafica editoriale ma già da due anni ha un suo spazio virtuale, un blog – oggi diventato un sito a tutti gli effetti – in cui unisce la sua passione per il cibo e la cucina, alla sua professione. Qui lei scrive le sue ricette, le fotografa, le racconta, le disegna. Non necessariamente in quest'ordine. «Non c'è una regola precisa – dice – dipende da quel che faccio». Perché quel che fa è non è sempre uguale, anche se comuni denominatori sono la cucina (quella cucinata e non solo mangiata) dall'attitudine green e una creatività fatata che mescola parole e immagini, disegni e fotografie con naturalezza e spirito lieve.
Giulia ama i libri per bambini, quelli in cui accanto alle parole ci sono sempre dei disegni. E ha deciso che questa sarà la sua strada personale. Così il suo sito è sempre più *kids oriented* con ricette vegetariane dedicate ai più piccoli e storielle per genitori che vogliano arricchire di racconti il momento della pappa: «Ho pensato di dare uno spunto alle mamme e ai papà che possono leggerle ai bambini». Molto forte è andato il post sul sushi vegetariano: «Ho illustrato la ricetta passo per passo con una decina di tavole». Non sono post veloci da realizzare, quelli di Giulia: ci vuole tempo per pensare al piatto, prepararlo e poi corredare il tutto di foto, disegni, e di quei raccontini smilzi che rincorrono le immagini. E i lettori, soprattutto italiani e statunitensi, apprezzano. Ma non è finita qui. Al suo attivo ci sono un paio di libri illustrati (uno sullo svezzamento), qualche collaborazione con riviste e siti che condividono la sua stessa filosofia alimentare, e quello che è oggi un progetto sperimentale, una via di mezzo tra un prototipo e la sua tesi all'Accademia di Belle Arti, "*AtuXtu*": un kit pensato per gli insegnati ma dedicato all'alimentazione dei bambini. Creato, elaborato e illustrato da lei, si compone di 6 libri con testi e immagini (che qualcuno inizia a chiedere anche singolarmente) che approfondiscono diversi temi, dai componenti dei cibi alla stagionalità dei prodotti. Il tutto corredato ovviamente di giochini vari per socializzare e condividere. Per ora è il primo esemplare, ma è molto probabile che ce ne saranno presto degli altri, magari con qualche piccola variazione, data dalla continua esperienza sul campo: "Ora sto monitorando sul campo il progetto nella sua fase conclusiva… Ma gli insegnanti possono andare avanti anche da soli».



ha collaborato Antonella De Santis


Da 5 generazioni
di Vino in Vino
ZENI
1870
Amarone
DELLA VALPOLICELLA
Classico
ZENI
1870
Via Costabella, 9 - 37011 Bardolino (VR) Lago di Garda - Tel. +39 045 7210022 - zeni.it
A CAMPAIGN FINANCES ACCORDING TO EC REGULATION N. 1308/13


TRENTINO
ALTEMASI
TRENTODOC
DNA TRENTINO
Scegli Altemasi, bevi responsabilmente.
ALTEMASI, SPUMANTI TRENTODOC.
Tradizione, competenza enologica e territorio vocato: ecco il segreto di una gamma completa e di pregio.
Altemasi Riserva Graal, Millesimato, Rosé, Pas Dosé: quattro piaceri diversi, uniti da una firma che significa Trentino.



Storia moderna del vino italiano

Walter Filiputti | Skira | pp. 416 | prezzo 55 euro

Walter Filiputti colma un vuoto tra le opere sul vino tricolore. La sua Storia moderna del vino italiano descrive con accuratezza e passione quel Rinascimento del vino italiano partito alla fine degli anni '60: "La più bella pagina mai scritta della nostra agricoltura". Un'analisi ricca e dettagliata che mette in risalto un modello virtuoso e di successo senza eguali nel nostro panorama produttivo. Dall'uscita dei rossi di culto alle grandi innovazioni tecnologiche che hanno trainato l'intero settore, passando per lo scandalo del metanolo come leva per cambiare e un nuovo tipo di comunicazione. Il libro, ripartito in chiave cronologica, riporta per ogni intervallo temporale le storie dei produttori e delle etichette di punta che l'hanno segnato, riportando un'idea di continuità e di slancio che hanno oggi portato il vino italiano a recuperare terreno in tutto il mondo dove le nostre esportazioni sono aumentate più del 500%. E' un'analisi sfaccettata, interdisciplinare, arricchita da tantissimi interventi di giornalisti, enologi ed esperti. Una storia che mette insieme valorizzazione del territorio, ingegno artigianale e capacità di fare impresa. Un modello che, a dispetto dei racconti millenari sul vino italiano, è storia recente.

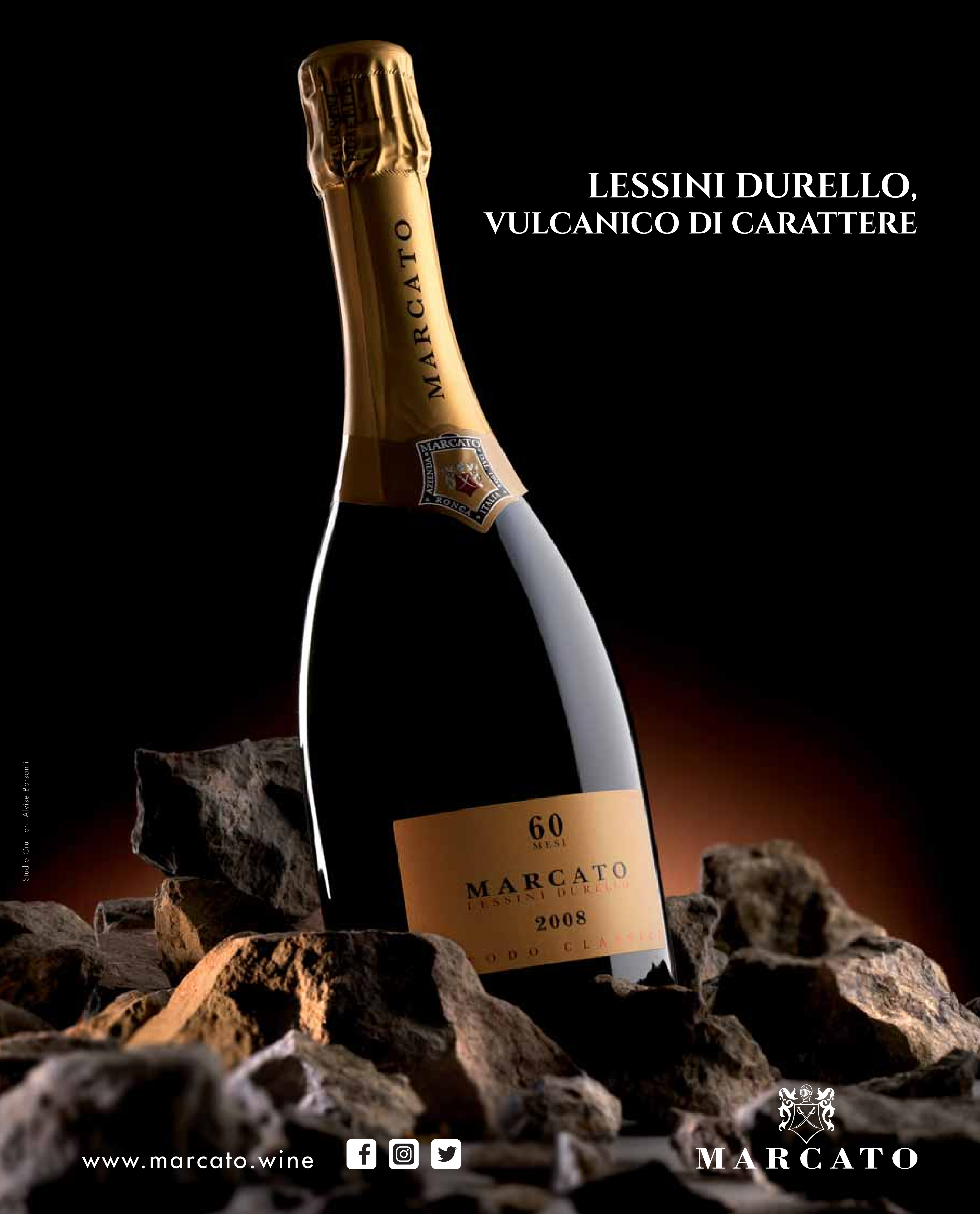


Pasta Revolution

Eleonora Cozzella | Giunti | pp. 160 | prezzo 18 euro

L'acqua (per la pasta) va salata prima o dopo che sia bollente? Qual è il giusto grado di cottura? La pasta deve arrivare in tavola fumante o è meglio farla un po' riposare? Si mangia con l'aiuto del cucchiaio? Tutti gli italiani si sentono depositari del modo migliore di prepararla: si incomincia a discutere, e a dividersi, già nel momento di mettere la pentola dell'acqua sul fuoco. Le risposte: le trovate nel libro di Eleonora. Intanto: diciamo che il sale nell'acqua non la fa bollire dopo, ma che è il coperchio a far la differenza. Il cucchiaio? Una volta era chic… oggi, non si fa! E il calore: anche qui: una volta doveva essere fumante, oggi si pensa che i sapori si sentano meglio a temperature non eccessive… Per il resto, fatevi guidare dai racconti, aneddoti, spiegazioni di Eleonora Cozzella…




LESSINI DURELLO,
VULCANICO DI CARATTERE
MARCATO
60
MESI
MARCATO
2008
www.marcato.wine
MARCATO
Studio Cru - ph: Alvise Barsanti

Il gelato a modo mio

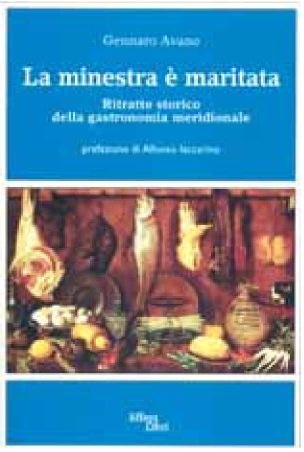
Simone Bonini | Giunti | pp. 192 | prezzo 19,50 euro



È dal secondo dopoguerra che il Gelato è a pieno titolo uno dei piaceri imprescindibili della nostra alimentazione. Ricercatissimo in estate, ma apprezzato anche nei mesi freddi, negli ultimi tempi si è diffuso capillarmente in tutto il territorio e ha attirato sempre più spesso l'attenzione degli chef, entrando di diritto anche nei menu di importanti ristoranti. Simone Bonini – geniale e creativo capofila di una nuova idea di gelato (*vedi Gambero Rosso agosto 2016*) – mette a disposizione dei lettori tutta la sua esperienza per creare a casa un ottimo gelato: bastano semplici informazioni e pochi strumenti per ottenere gusti sani, originali e naturalmente squisiti. E imparare a distinguere il gusto del vero gelato.

La minestra è maritata. Ritratto storico della gastronomia meridionale

Gennaro Avano | Prefazione di Alfonso Iaccarino | EffepiLibri | pp. 237 | prezzo 14.00 euro

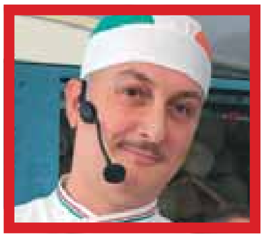


La gastronomia meridionale ha una lunga e ricca storia, che coprendo un periodo di oltre tremila anni arriva fino ai nostri giorni. Una storia che l'autore ricostruisce in maniera erudita, appassionata e appassionante, portandoci in un viaggio attraverso le varie epoche e la storia di piatti - dalla pizza alla parmigiana di melanzane, dai cannoli siciliani al babà, per citarne solo qualcuno - che sono ormai divenuti patrimonio gastronomico non solo della cultura meridionale, ma dell'intera umanità. In appendice anche un piccolo ricettario che illustra il procedimento di venti "capolavori" della cucina del Meridione d'Italia.



MARGHERITA E LE SUE SORELLE











Se la prima serie di "Margherita e le sue sorelle" ha mostrato le veraci pizze napoletane e la seconda serie ha raccontato le varie interpretazioni della pizza, questa terza serie racconta "storie di ieri, oggi e domani": focus sui terroir della pizza, come Tramonti paese dei pizzaioli o Vico Equense patria della pizza a metro. A condurre il racconto, Monica Piscitelli, giornalista enogastronomica, insieme al maestro Luca Antonucci.

I pizzaioli:

Renato Bosco. È tra i protagonisti della "pizza italiana" che coniuga i prodotti tradizionali come pomodori e mozzarelle con quelli tipici delle diverse zone dove si fa la pizza. Il suo motto: "riunire le tradizioni alla sapienza contemporanea".

Antonello Cioffi. È rimasto uno scugnizzo. Ha creato con il verace impasto della pizza di tutto: dal sushi alle tagliatelle, dalle lasagne al cappuccino, sempre utilizzando prodotti genuini e uno studio attento all'equilibrio degli ingredienti.

Pietro Parisi. Per lui fare una pizza e cucinare è cultura e non solo manualità. È il rapporto con i contadini, la possibilità di osservare i loro volti, e tutto questo sono un sostegno prezioso nella sua ricerca di nuove strade da percorrere. Obiettivo: fuori i grandi selezionatori, largo ai piccoli produttori del territorio.

Enzo Piccirillo. Continua una tradizione nata nel dopoguerra che, oltre alla pizza fritta ricotta cicoli e provola, offre tutti i prodotti tipici dello street food napoletano.

Vincenzo Esposito. Con la sua pizzeria situata nel quartiere teatro dei libri della misteriosa Elena Ferrate, lui si ispira ai personaggi dei racconti della scrittrice.

Antonio Starita. È il patron di un locale che ha più di cento anni. Alla domanda classiche o pizze gourmet sorride. Il suo vangelo è la tradizione e il ricordo dell'arte appresa osservando i vecchi maestri.

Gino Sorbillo. Pizzaiolo attendo al sociale. Il suo locale, nel centro antico di Napoli, parla del suo essere tutt'uno con il quartiere, con i suoi abitanti, con gli artisti e gli artigiani che ci vivono.

Pasqualino Rossi. Vale la pena fare tanti km per degustare delle magnifiche pizze attende ai sapori



LA PIZZA "IERI, OGGI E DOMANI"



del territorio. Ma da questo giovane maestro si possono degustare anche la tradizionale pizza nel ruoto e un semifreddo antico, "lo spumone".

Guglielmo Vuolo. Un innovatore di quelli veri, che sperimenta ogni giorno cose nuove senza mai esagerare.

Michele Leo. Un informatico che ha scelto di cambiare vita frequentando un corso nelle scuole di Gambero Rosso. Ora insegna a Napoli e lavora (e sperimenta) a Bologna.



MARGHERITA E LE SUE SORELLE |
TERZA EDIZIONE |
IN ONDA OGNI MARTEDÌ
ALLE ORE 12 E ALLE ORE 21.30

di Francesco Seccagno

DESIGN FOOD

È intrigante il gioco di rimandi tra esterno e interno: la casa si proietta sempre più fuori dalle sue mura e il paesaggio, il giardino, la natura si introietta sempre più in casa. Ecco dunque qualche gioco di rimandi... dentro-fuori, ma anche passato-futuro



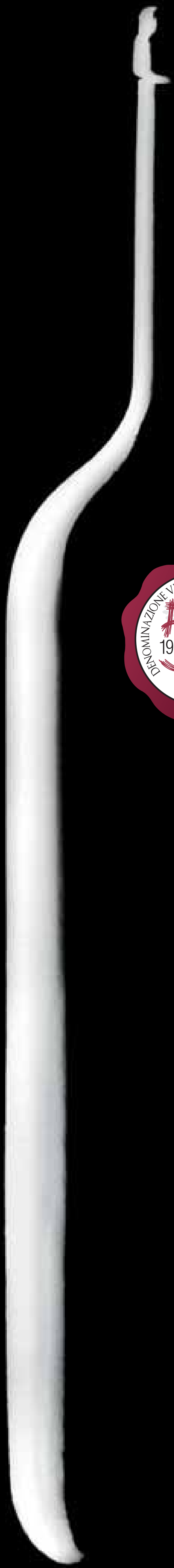
MIA | EMU | MARSCIANO (PG) | WWW.EMU.IT

Nata dalla creatività di Jean Nouvel, Mia è una collezione che si proietta nel tempo per imporsi come icona dell'arredo urbano. Design minimalista e forme rigorose, sedie e tavoli Mia possono inserirsi con grande personalità in ogni spazio di arredo, sia outdoor che indoor (sono anche impilabili). Un'icona del connubio ideale di design, funzionalità e robustezza, per spazi di sofisticata semplicitá, di qualsiasi tipo.



BISQUIT | LISTONE GIORDANO

Dalla collaborazione con Patricia Urquiola nasce Biscuit: una collezione che fa riscoprire ai pavimenti in legno la loro naturale vocazione decorativa e dona alla materia una configurazione più sinuosa. «Biscuit è un progetto che si sviluppa intorno al concetto di morbidezza ed è caratterizzato da una composizione di linee e forme in libertà» spiega la designer. In effetti, sia per pavimenti che per pannelli, siamo di fronte a una nuova idea di parquet.





RETRO | Russell Hobbs | Spectrum Brands Italia srl | Milano 3 | Basiglio (MI) | it.russellhobbs.com

Forme bombate, colori laccati e design dal sapore vintage. Sono questi gli elementi chiave di RETRO, la nuova linea breakfast firmata da Russell Hobbs, marchio britannico che firma piccoli elettrodomestici di alta qualità e design per la cucina e la casa.





Chef de Cuisine | Toncelli | Peccioli (PI) | www.toncelli.it

Immaginato per portare la tecnologia e le prestazioni tipiche di una cucina professionale all'interno dell'universo domestico, Chef de Cuisine nasce dalla collaborazione tra l'azienda toscana e lo chef Emanuele Scarello. È una sorta di "scatola" modulabile in cui tutto è a portata di mano: fuochi, attrezzi, coltelli, piatti… Una base e una colonna sono alla base del progetto: con piano di cottura, forni, mensole e quant'altro. Tutto a portata di mano.




FUORICLASSE
Leon
BIBENDA
2016
CINQUE GRAPPOLI
CASTAGNER
ITALIAN DISTILLER
FUORICLASSE
Leon
GRAPPA
AMARONE
DELLA VALPOLICELLA
Riserva
AFFINATA
IN LEGNI PREGIATI
PER OLTRE 18 MESI
CASTAGNER
ITALIAN DISTILLER



IL GAMBERO VOLA A BANGKOK

Si rinnova la collaborazione tra Gambero Rosso Academy e il Dusit Thani College di Bangkok, istituto leader del settore alberghiero in Thailandia: diventano così 14 i corsi dedicati ai più famosi piatti della cucina italiana in Asia.
Rita Monastero, da anni docente Food & Wine Academy presso la Città del gusto di Roma, è la chef ai fornelli nelle aule del Dusit: lezioni in inglese dal 1 ottobre fino al 20 novembre 2016.
«La cucina italiana è da sempre nel cuore di molti appassionati nel mondo – spiega la chef – spesso però subisce l'influenza dei gusti e dello stile dei paesi stranieri in cui viene realizzata e talvolta si tratta di contaminazioni davvero discutibili. Il progetto di alta formazione voluto da Gambero Rosso Academy contribuisce a invertire questa tendenza: trasmettiamo ai futuri chef tutta la nostra conoscenza dei prodotti e delle tecniche di preparazione dei piatti che un domani possono replicare fedelmente o anche interpretare, ma con consapevolezza».
Ma la formazione non sarà solo dedicata ai professionisti di domani: «Abbiamo diversi corsi anche per gli appassionati e per i curiosi che hanno sempre sentito parlare della nostra cucina senza mai provarla davvero. Non mi stupirei se tra loro trovassi anche qualche ristoratore» sorride la chef.
Durante la settimana dedicata alla cucina italiana, la chef e gli studenti del Dusit Thani College sono impegnati in una cena di gala: «Proponiamo un menu rappresentativo delle regioni italiane: un percorso gastronomico che permette agli ospiti di viaggiare con la fantasia e con i sensi nel Belpaese».

Gianluca Ciotti

LECCE. CINEMA DI GUSTO

I pomeriggi d'autunno a Lecce si tingono di… gusto. Accanto ai diversi corsi amatoriali e professionali condotti dai sei resident chef, la Città del gusto diventa l'occasione per trascorrere qualche ora in compagnia di amici: guardare insieme le pellicole ispirate al food&wine selezionate e presentate da Luca Bandirali, critico cinematografico e docente universitario. la rassegna di intitola "Cineferum di gusto": occasione, dunque, di riflessione e condivisione di idee e commenti, ma anche di un buon bicchiere di vino e di un goloso piatto-aperitivo realizzato dai cuochi della Città. Intanto, mentre Natale si avvicina e la bella piazzetta con le palme che ospita la sede del Gambero si illumina di mille luci, continuano gli appuntamenti golosi: dalle degustazioni di oli e vini alle "cene letterarie" e "storiche", dagli showcooking alla pasticceria per adulti e bambini.

Fiorella Perrone



Foto Viviana Martucci

Piazzetta Panzera, sede della CdG Lecce, sotto il cielo di novembre

Città del gusto di Lecce | piazzetta Panzera, 3 | Lecce | tel. 0832 304 449 | lecce@cittadelgusto.it

GAMBERO ROSSO ITALY FOOD WINE ACADEMY

Progettare & Gestire un ristorante di successo

TORINO. La cucina ai tempi di MasterChef



Roberto Tradito, 50 anni, consulente alberghiero da oltre 30 anni impegnato nel turismo e nell'ospitalità, è uno dei più stretti collaboratori della Città del gusto di Torino. È lui il coordinatore didattico del corso "Progettare e gestire un ristorante di successo" a Torino.

Qual è il senso di questo percorso?

«Il momento che viviamo è difficile e complesso: è fondamentale saper essere al passo con i tempi. I mezzi di informazione viaggiano a velocità supersonica e gli ospiti sono sempre più attenti e consapevoli. La tv trasforma tutti in Master Chef e le difficoltà di gestione aumentano vertiginosamente. La congiuntura del mercato fa il resto».

Ma perché proprio Torino?

«Il corso ha l'obbiettivo di preparare nel modo migliore gli allievi ad affrontare il mondo del lavoro rispondendo alle esigenze del mercato: forniamo gli strumenti idonei e offriamo differenti opportunità grazie al network Gambero Rosso. Affinché i futuri ristoratori (ma anche chi già lo è e vuol potenziare il suo appeal) rimangano ben saldi sul mercato e si sintonizzino con i tempi, qui li prepariamo concretamente, a livello operativo, con pratica sul campo: per ciò abbiamo in programma molte testimonianze concrete e contributi di esperti del settore».

Un esempio delle chance?

«Beh, il Project Work è una novità: al termine del corso i partecipanti presentano un proprio progetto, una vera e propria tesi d'esame alla presenza di professionisti horeca. Il miglior lavoro, viene pubblicato nella bacheca del sito www.gamberorosso.it: lo studente ne riceve grande visibilità oltre che la possibilità di realizzare in concreto il suo lavoro».

Città del gusto di Torino | c.so Stati Uniti, 18/a | Torino | tel. 011 4546 594 | 21 novembre-8 febbraio | torino@cittadelgusto.it

NAPOLI. Geomarketing e un concept nel piatto



Michele Armano, giornalista ed esperto in start up, si occupa di food cost e di analisi sensoriale, è Sensory Project Manager della Società Italiana di Scienze Sensoriali di Firenze e Giudice Sensoriale per il CNR di Bologna. È lui a guidare il corso partenopeo.

Perché studiare qui a Napoli?

«Qui centriamo il tema che ritengo sia fondamentale oggi: i clienti di un ristorante non acquistano solo un piatto, ma un'esperienza di consumo in cui concorrono il layout del locale, l'accoglienza, le offerte le preparazioni e il servizio. È fondamentale da parte dei titolari delle attività ristorative procedere a continui aggiornamenti professionali».

Una tipologia di ristorante vincente?

«Quello iper-specializzato senza dubbio: il focus è il piatto, l'ingrediente va scelto tra quelli che piacciono a molti, il controllo dei costi è facilitato dalla ristrettezza dell'approvvigionamento, c'è minore rischio di errori in cucina, si esalta la preparazione del piatto, il format è duplicabile grazie alla semplificazione della ricettazione».

Gli elementi fondamentali da conoscere e sviluppare?

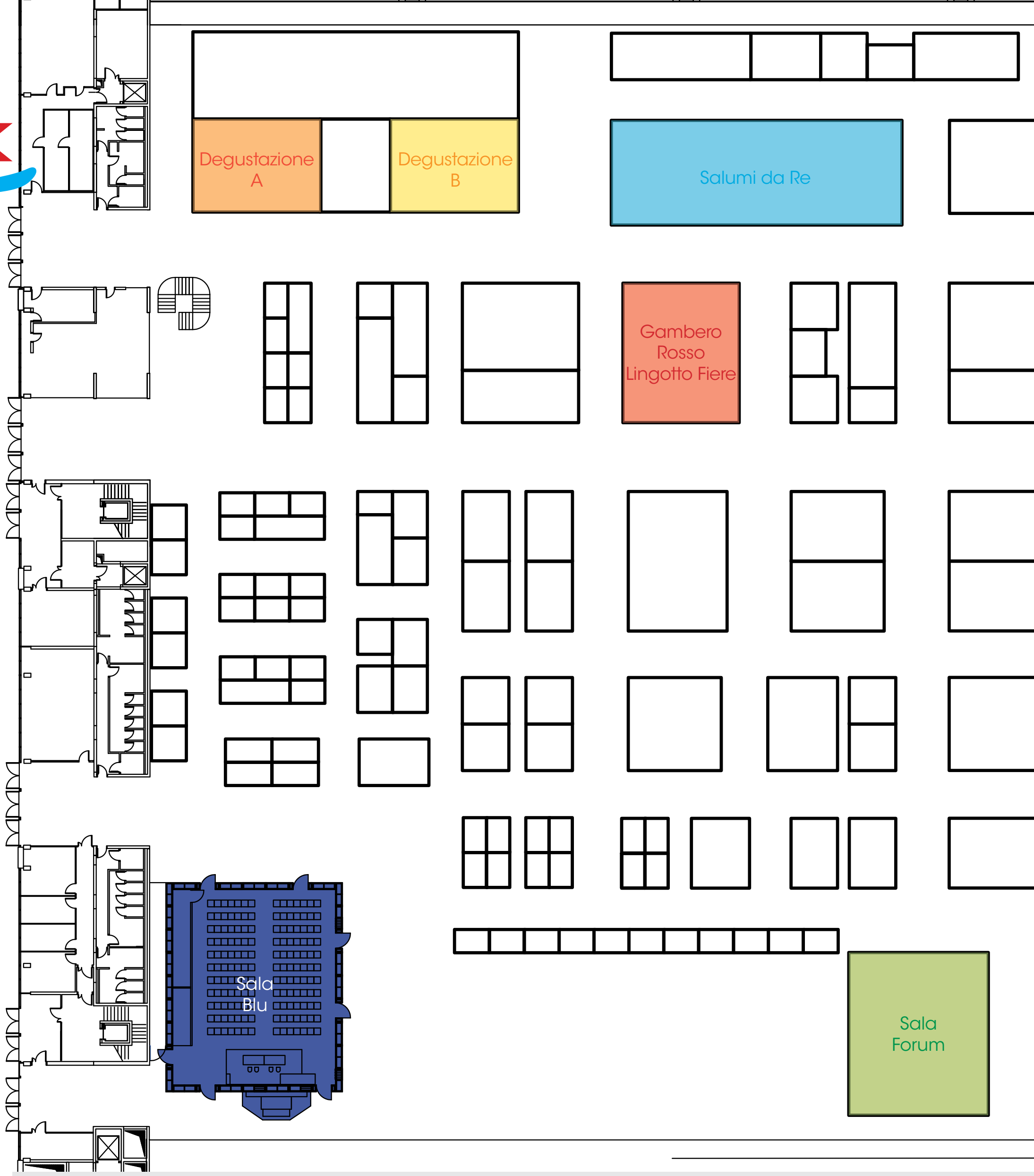
«Sarò schematico: geomarketing (ricerca ottimale del posizionamento del locale), analisi della concorrenza, segmento di appartenenza (tipologia di ristorazione), creazione del concept e del proprio target, conoscenza della norme in materia, preparazione del business plan, recruiting (ricerca e formazione del personale), full cost e pricing, selezione fornitori,conoscenza e selezione delle materie prime, attività di comunicazione e social media marketing».

E, come per il corso di Torino, c'è la possibilità di sviluppare e presentare un proprio progetto: il migliore viene pubblicato sul sito del Gambero Rosso.

Città del gusto di Napoli | Palazzo dei Servizi | Interporto | Nola (NA) | tel. 081 3119 800 | 7 novembre-13 gennaio | napoli@cittadelgusto.it

Gourmet 2016

Una tre giorni di approfondimento dedicata al food & wine con focus e laboratori pensati ad hoc per gli operatori dell'enogastronomia e dell'ospitalità, per il mondo che con acronimo non esaltante si chiama Horeca. Il Gambero Rosso, partner di GL Events, cura e organizza tutti gli spazi di approfondimento. Grandi novità di quest'anno sono l'Area Mixology con masterclass tenute dai barman più bravi di Italia e l'Oil Bar, aperto tutti i giorni per il periodo di Gourmet Expoforum: per gustare e conoscere i migliori extravergine dalla guida Oli d'Italia



Gourmet Expoforum
Lingotto Torino
13-15 novembre 2016
www.gourmetforum.it
Save the date

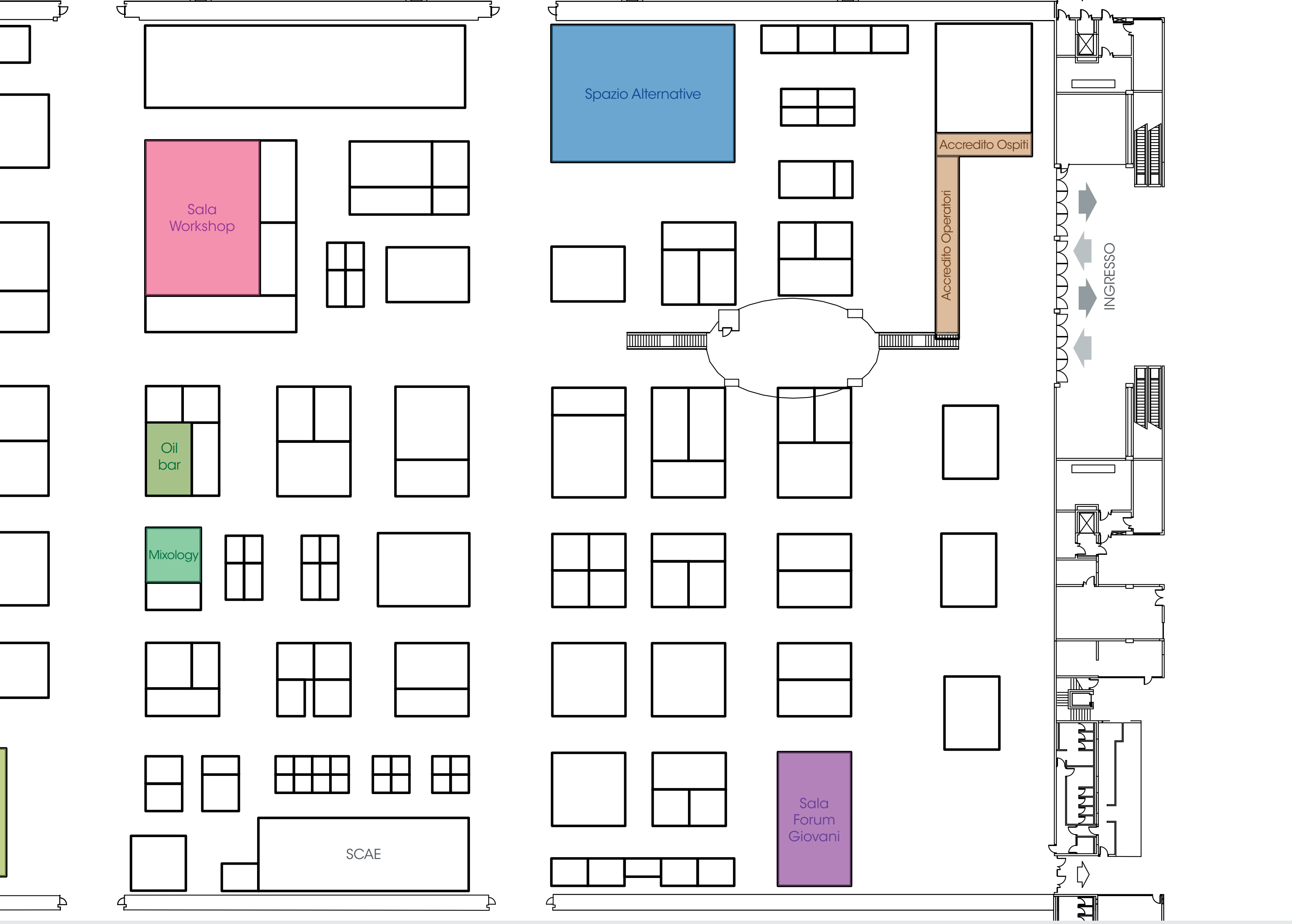


FORUM

- **La costruzione del menu**
RELATORI: Andrea Berton, Matias Perdomo, Thomas Piras, Giancarlo Perbellini e Miro Mattalia
MODERA: Federico De Cesare Viola
- **Carta dei vini: gli errori da evitare**
RELATORI: Francesco Romanazzi
MODERA: Giuseppe Carrus
- **iFood spiega: i nuovi linguaggi del cibo tra blogging e social media. Come raccontare il prodotto attraverso l'esperienza.**
RELATORI: Luca Sessa e Pierpaolo Greco
- **Progettare e gestire un ristorante di successo**
RELATORI: Dario Laurenzi, Roberto Liorni e Cesare Battisti
MODERA: Camilla Carrega

WORKSHOP

- **Stili produttivi e modelli imprenditoriali. Quale futuro per il gelato di qualità?**
RELATORI: Marco Radicioni, Andrea Soban e Simone De Feo
MODERA: Antonella De Santis
- **Il pane, alimento quotidiano**
RELATORI: Gabriele Bonci
PRESENTA: Sara Bonamini
- **Cocktail e sake: come abbinarli al cibo**
RELATORE: Massimo D'Addezio, Marcello Trentini e Simona Beltrami
MODERA: Lorenzo Ruggeri/ Giuseppe Carrus o Sabellico?
- **Conoscere le farine: incontriamo i mulini**
RELATORI: Mulini Sobrino, Marino, Bongiovanni, Poggi e Antonio Menconi
MODERA: Sara Bonamini



13 novembre

DEGUSTAZIONI (SALA A)

- **Prosciutto dolce, prosciutto di montagna con i vini Montalbera**
ESPERTO: Mara Nocilla
- **La carta della birra (Dieci etichette in carta, giuste per il menu)**
ESPERTO: Mauro Pellegrini e Francesco Romanazzi
MODERA: William Pregentelli
- **Cioccolato. Blend, monorigine, cru, criollo**
ESPERTO: Mara Nocilla

DEGUSTAZIONI (SALA B)

- **I formaggi dell'affinatore Andrea Magi, di Castiglion Fiorentino**
ESPERTO: Andrea Magi
- **I premi speciali della guida Berebene 2017 del Gambero Rosso**
ESPERTI: William Pregentelli e Stefania Annese
- **Pane e focacce con le farine Antiqua e Fibread**
ESPERTO: Sara Bonamini
- **Caffè. Conoscerlo, saperlo scegliere**
ESPERTO: Fabio Verona

SALA BLU

- **La comunicazione enogastronomica: dove finisce la critica e dove inizia il giornalismo**
RELATORI: Massimiliano Tonelli, Mara Nocilla, Andrea Cuomo, Federico De Cesare Viola, Valerio Visintin e Licia Granello
MODERA: Valentina Marino
- **Presentazione della guida Berebene 2017 del Gambero Rosso**

SPAZIO ALTERNATIVE

- **La Cucina del Piemonte**
A cura degli chef Fic, Compartimento Giovani
- **La cucina vegana**
A cura di Antonella La Stella Vegan
- **I dolci nella ristorazione**
A cura degli chef Fic, Compartimento Giovani

MIXOLOGY con Massimo D'Addezio

- **L'arte della miscelazione con l'amaro**
- **Il Gin nella Mixology**
- **Vermouth di Torino**

FORUM GIOVANI

- **Come lavora un professionista alla macchina del caffè**
A cura di Scae
- **Evoluzione della Pasticceria in Cucina nell'ultimo decennio**
A cura di Pasticceria Internazionale & Conpait
- **L'importanza del manager Food & Wine: come formare adeguatamente i nuovi professionisti**
A cura di Gambero Rosso - Cdg Roma

14 novembre

FORUM

• Ristorazione: Andata e ritorno in città
RELATORI: Giancarlo Perbellini, Vittorio Fusari e Alessandro Pipero
MODERA: Pina Sozio

• L'evoluzione del modello Oldani
RELATORE: Davide Oldani
PRESENTA: Rosalba Graglia

• Il ruolo sociale e culturale della trattoria moderna
RELATORI: Giovanni Milana, Maurizio Rossi, Giorgione e Giovanni Parnanzone
MODERA: Valentina Marino

• La nascita di un dolce. Dalla progettazione alla realizzazione
RELATORE: Iginio Massari
PRESENTA: Laura Mantovano

WORKSHOP

• Spreco zero. La cucina circolare di Igles Corelli
RELATORE: Igles Corelli
PRESENTA: Rosalba Graglia

• In cucina con l'essiccatore
RELATORE: Igles Corelli
PRESENTA: Pina Sozio

• Viaggio nello street food italiano con Max Mariola
TALENT: Max Mariola

• La tecnologia al servizio della tradizione
RELATORI: Ugo Sanvitti e Simone Belloni

DEGUSTAZIONI (SALA A)

• Olio. Tecniche di degustazione. Approccio all'Extravergine
PRESENTA: Indra Galbo

• Olio: La tecnica degli abbinamenti
CHEF: Maurizio Rossi e Giorgione
MODERA: Indra Galbo

• Salumi emergenti: coppa e capocollo con i vini Rotari (Gruppo Mezzzacorona)
ESPERTO: Mara Nocilla

• Birra. Gli stili all'italiana
ESPERTO: Mauro Pellegrini
PRESENTA: William Pregentelli

DEGUSTAZIONI (SALA B)

• I vini di Mezzacorona
ESPERTO: William Pregentelli

• I vini di Batasiolo
ESPERTO: Gianni Fabrizio

• Il caffè tra mode e cultura: L'Espresso
ESPERTO: Fabio Verona

• Il Vermouth
ESPERTO: Fabio Torretta

SALA BLU

• Presentazione Guida Pasticcerie 2017 del Gambero Rosso
Fipe + The Fork

SPAZIO ALTERNATIVE

• Degustazione dei premiati della guida Pasticceri&Pasticcerie 2017 del Gambero Rosso

• Tortellini & Lambrusco
ESPERTI: Mara Nocilla e Stefania Annese

MIXOLOGY con Massimo D'Addezio

• Le bollicine

• L'arte della miscelazione con la liquoristica italiana

• Alla scoperta del primo whisky italiano

FORUM GIOVANI

• Nuove tendenze della pasticceria europea e internazionale e adeguamento dei corsi professionali
A cura di Gambero Rosso - Cdg Torino

• Come si puliscono le attrezzature in caffetteria
A cura di Scae

• L'emergenza sala: scenari e possibili soluzioni
A cura di Gambero Rosso - Cdg Roma

• L'evoluzione della figura del pasticcere dal laboratorio agli schermi televisivi e come questo abbia modificato l'estetica dei prodotti e del packaging
A cura di Pasticceria Internazionale & Conpait

15 novembre

FORUM

• Nozioni base di social media marketing
ESPERTO: Davide Valpreda

• Aprire una pasticceria: Dal laboratorio al banco
RELATORI: Alessandro Dalmasso e Fabrizio Galla
MODERA: Sara Bonamini

WORKSHOP

• La pizzeria oggi: forma, contenuti, obiettivi e qualità
RELATORI: Enzo Coccia, Patrick Ricci e Massimiliano Prete
MODERA: Sara Bonamini

• Food Pairing. Il rum è servito
RELATORE: Ivan Milani
PRESENTA: Alessandra Tinozzi

• Abbinamenti al di là del consueto: Pizza e vino
RELATORI: Patrick Ricci e Massimiliano Prete
MODERA: Sara Bonamini

• Quattro stagioni sotto zero. Quando la filiera tocca tutte le fasi di produzione, dal seme al raccolto, dall'abbattimento al trasporto
RELATORE Valerio Angelino Catella e Antonio Gervasio
PRESENTA: Antonella De Santis

• Il cioccolato. Le tecniche di temperaggio
ESPERTO: Alessandro Del Trotti

DEGUSTAZIONI (SALA A)

• I lievitati del mattino
RELATORI: Alessandro Dalmasso e Fabrizio Galla
MODERA: Mara Nocilla

• Salumi da tapas e pause gourmande con degustazione di birra
ESPERTI: Mara Nocilla e Wiliam Pregentelli

• I prodotti di Le Meraviglie del Gusto
ESPERTI: Mara Nocilla

DEGUSTAZIONI (SALA B)

• I vini di Montalbera
ESPERTO: Wiliam Pregentelli

• Il caffè tra mode e cultura: Il caffè filtro
ESPERTO: Fabio Verona

• L'olio di Sapori di Casa

SPAZIO ALTERNATIVE

• Innovazione e Tradizione in Cucina
A cura degli chef Fic

• La Cucina delle nostre Valli
A cura degli chef Fic

MIXOLOGY con Massimo D'Addezio

• La miscelazione nella bottiglia

• Healthy drinks

• Il Gin italiano

FORUM GIOVANI

• I metodi di estrazione alternativi all'espresso
A cura di Scae

• La crescente importanza del pizzaiolo e le opportunità di lavoro all'estero
A cura di Gambero Rosso - Cdg Napoli

• Come cambia la pasticceria ai tempi dei social
A cura di Pasticceria Internazionale & Conpait

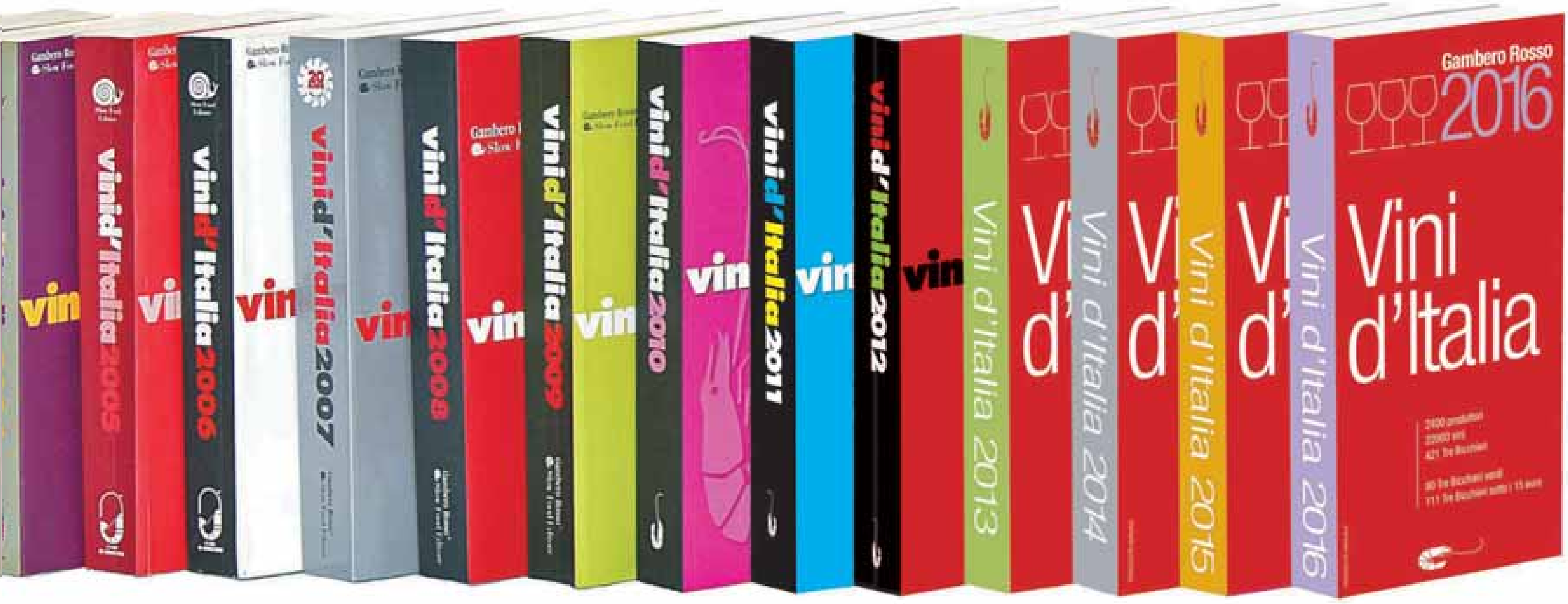
di Marco Sabellico



30 anni



VINI D'ITALIA 2017 | PREZZO 30 EURO |
IN VENDITA IN EDICOLA, IN LIBRERIA E SU WWW.GAMBEROROSSO.IT



protagonisti del vino

Eccoci al brindisi dei Trenta anni della Guida dei vini. Un traguardo importante, che forse non era nemmeno nei sogni di chi ha dato alle stampe la prima, ormai leggendaria, edizione del 1988, quella dalla copertina color verde bottiglia, dallo strano formato fuori misura e dalla grafica elegantissima e per l'epoca rivoluzionaria

VINI D'ITALIA 2017

La prima, quella uscita nel 1988, era guida che parlava dei grandi e dei grandissimi vini in un'Italia che stava tentando di uscire – e con fatica – da un periodo buio il cui il fondo fu toccato con lo scandalo del metanolo del 1986 e che aveva profondamente minato la nostra credibilità di Bel Paese nel mondo. Con un tempismo perfetto Vini d'Italia segnalò agli italiani e al resto del mondo che il nostro comparto enologico era invece fortissimo, pieno di personaggi geniali e appassionati che avevano messo tutta la loro anima nell'impresa di fare vini buoni e far felice la gente. Le intuizioni che furono alla base del successo della guida sono state la scelta di un linguaggio semplice e diretto che fosse chiaro a tutti, non solo agli appassionati superesperti abituati a frasi auliche e a roboanti espressioni retoriche, il piacere che abbiamo sempre provato nel raccontare le storie di piccoli e grandi vignaioli, innamorati del loro lavoro, della natura e del vino, e la scelta di un sistema di punteggio, quello dei Bicchieri, semplice da spiegare, addirittura intuitivo. Sarebbe lungo e ripetitivo ripercorrere, tappa dopo tappa, le innovazioni che abbiamo apportato negli anni, alle schede, che sono infinitamente cresciute di numero, al formato della guida, al gruppo di collaboratori appassionati – ormai più di 70 – che ci accompagnano per mesi nelle degustazioni in ogni angolo d'Italia e nella stesura

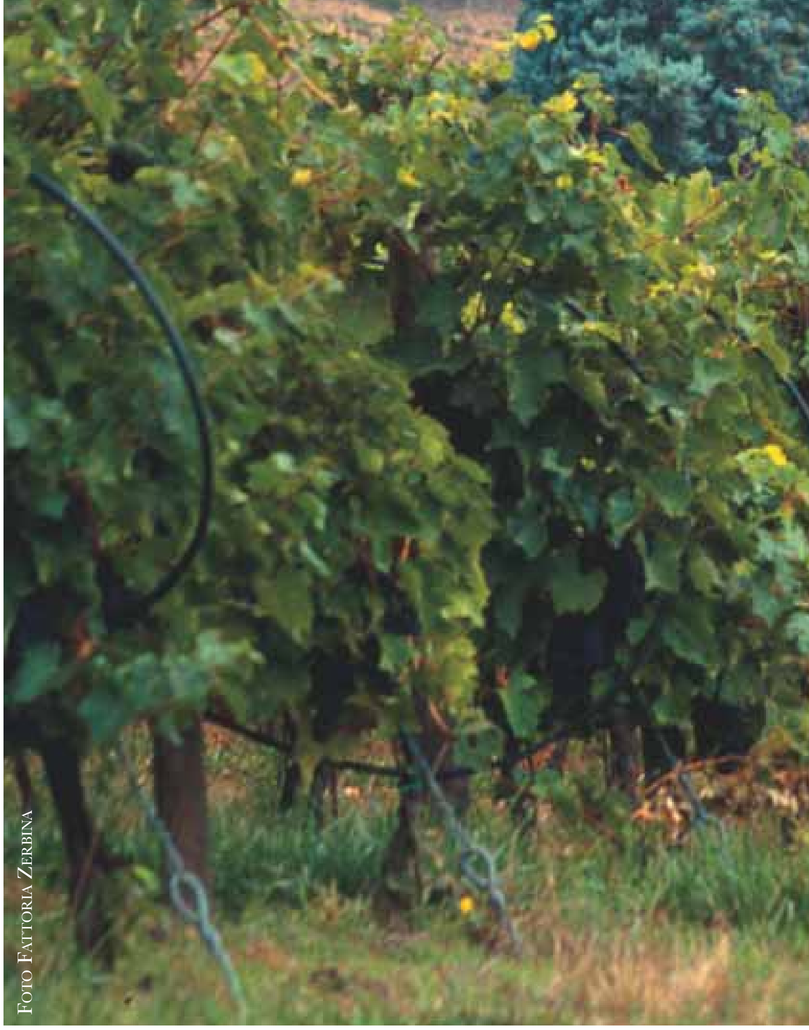


Foto Fattoria Zerbina

palcoscenico internazionale





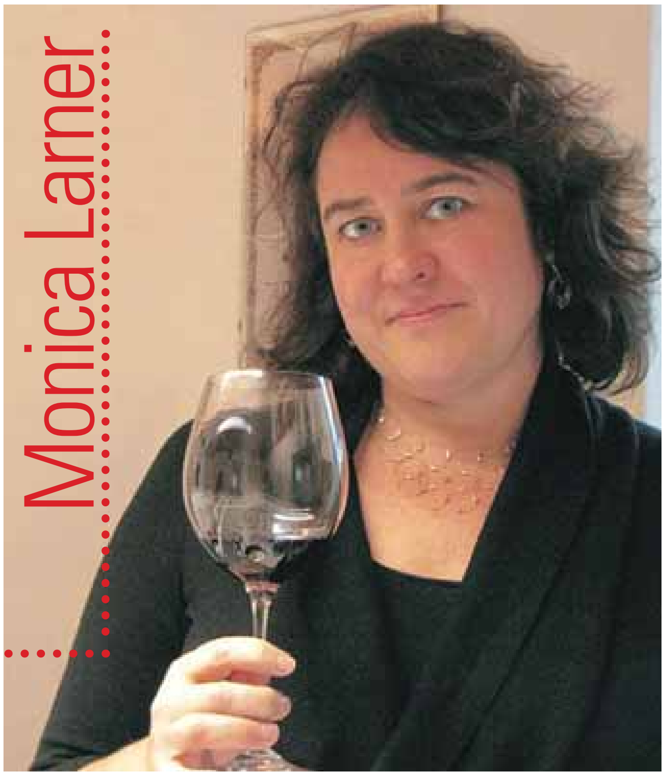


delle schede. Una cosa però ci teniamo a sottolineare: lo spirito del nostro gruppo è quello di sempre, e il sistema di lavoro, quello delle degustazioni dove i vini sono assaggiati "coperti" da commissioni nelle zone di produzione, è rimasto lo stesso, anche se dai 1.500 vini recensiti siamo passati a 45mila assaggiati, le aziende presenti erano 500 e sono oggi 2.400 e i vini premiati con i Tre Bicchieri sono aumentati da 34 a 429. In questi trent'anni è cambiato il mondo, e le aziende pioniere del Rinascimento del vino italiano di quegli anni hanno aperto la strada a generazioni nuove di produttori di qualità che adesso sono conosciuti e apprezzati in tutto il mondo.

L'altra intuizione che ha poi forgiato la storia del Gambero Rosso e si è profondamente incisa nel suo DNA è quella del palcoscenico internazionale. Sin dalle primissime edizioni abbiamo iniziato a tradurre la guida in tedesco e in inglese, accompagnando prima timidamente e poi con sempre maggiore convinzione il vino italiano (con eventi per il trade) nel suo cammino di successo nel mondo. Da un evento estero l'anno per la presentazione della prima edizione straniera (1989) siamo gradualmente cresciuti, soprattutto nell'ultimo decennio, fino a realizzarne quaranta e con un agguerritissimo team dedicato, forti anche delle traduzioni in cinese e giapponese del nostro libro. Scoprendo, così, la nostra più grande vocazione, quella che ci fa guardare al futuro e ai prossimi trent'anni con ottimismo e tanta voglia di raccontare al mondo la meravigliosa avventura del grande vino e della grande gastronomia italiana nel mondo. Siamo un gruppo che guarda al futuro, insomma, e al mondo, e come noi i protagonisti della scena enogastronomica italiana che raccontiamo. Nel tempo di questa straordinaria avventura hanno preso atto importanti testate giornalistiche internazionali e a loro abbiamo chiesto di commentare celebrare questo anniversario.


BLU
Performance
Una nuova dimensione della freschezza
▪ BioFresh – freschezza extra-lunga
▪ NoFrost – mai più sbrinare
▪ A+++ -20% – grande efficienza energetica
▪ BluPerformance – più volume interno e minori consumi
▪ Volume interno ottimizzato grazie all'innovativa tecnologia di refrigerazione
Il vostro rivenditore sarà lieto di fornirvi ulteriori informazioni tecniche e utili consigli.
Bio Fresh
No Frost
A+++ -20%
Soft System
Smart Steel

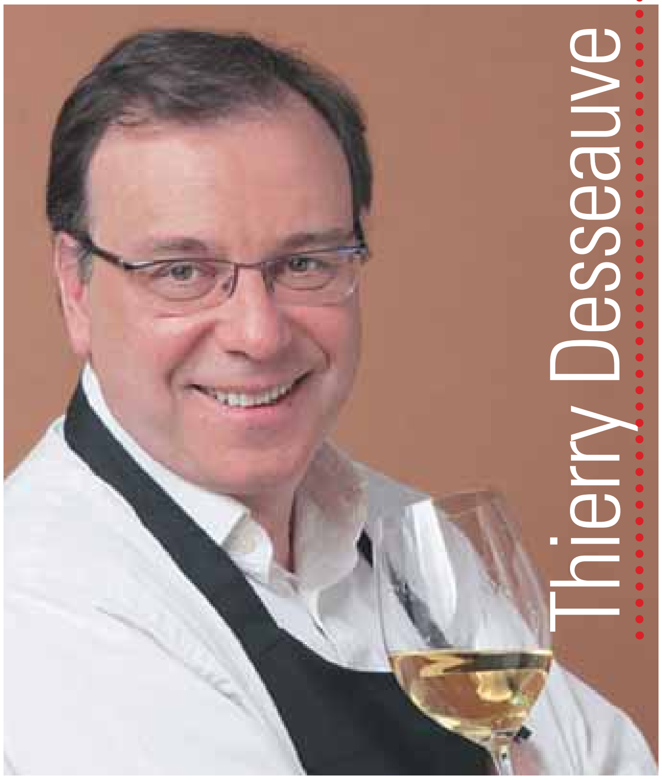
«L'Italia del vino è un paese unico, ha una straordinaria capacità d'innovare, e questo affascina i consumatori americani e del resto del mondo – dice la specialista dell'Italia del Wine Advocate di Robert Parker Jr, – se la Francia appare come il paese della tradizione, forse un po' cristallizzato, in Italia c'è sempre un nuovo vino, una nuova zona emergente, un nuovo vitigno autoctono di cui appassionarsi oltre ai classici della tradizione. I vini italiani, insomma, fanno simpatia, non sono mai banali, e gli appassionati amano i vini di personalità». Nuove uve, nuove aziende, nuovi territori che ogni anno rendono il nostro lavoro di recensori sempre più appassionante... Il mondo negli anni ha imparato a conoscere il vino italiano e il Gambero Rosso, e i nostri "rating", Tre Bicchieri in testa, sono un riferimento global per gli appassionati e gli operatori.



Monica Larner

Robert Parker WINE ADVOCATE

LA REVUE DU VIN DE FRANCE



Thierry Desseauve

«Abbiamo una missione comune – afferma il critico che con Michel Bettane realizza la più autorevole guida ai vini di Francia – dobbiamo raccontare al mondo la visione europea della viticoltura, con le nostre aziende più iconiche che producono a volte poche decine di migliaia di bottiglie di vini basati sul terroir e sulla tradizione locale, confrontandoci con aziende che in Cile o in Australia fanno 20 o 30 milioni di bottiglie della stessa etichetta di vino. Ma le nostre vigne sono speciali, le campagne sono salubri e non inquinate, abbiamo una storia. Dobbiamo raccontare al mondo questa diversità, e in questo è il futuro dei nostri vini e di noi che li assaggiamo e recensiamo. Il nostro palcoscenico è il mondo».
Con quattro traduzioni della Guida – oltre la versione italiana – è un concetto che al Gambero Rosso abbiamo ben chiaro. E sappiamo anche che per far crescer l'appeal italiano nel mondo dobbiamo tutelare sempre più l'ambiente, il paesaggio e i rapporti umani che al mondo del vino appartengono. Ecco il nostro impegno degli ultimi anni sul fronte della sostenibilità, un concetto che ormai s'è fatto strada a livello mondiale, e che è alla base della nostra visione di un'Italia del vino bella, sana, buona da gustare, affascinante da raccontare. Il mondo per questi motivi ama il cibo e il vino italiano, ama il nostro lifestyle mediterraneo.



Vista della riva sinistra della Limmat con l'Hotel Zum Storchen

Vieni a scoprire le nostre migliori esperienze gastronomiche su **svizzera.it/gastronomia.**

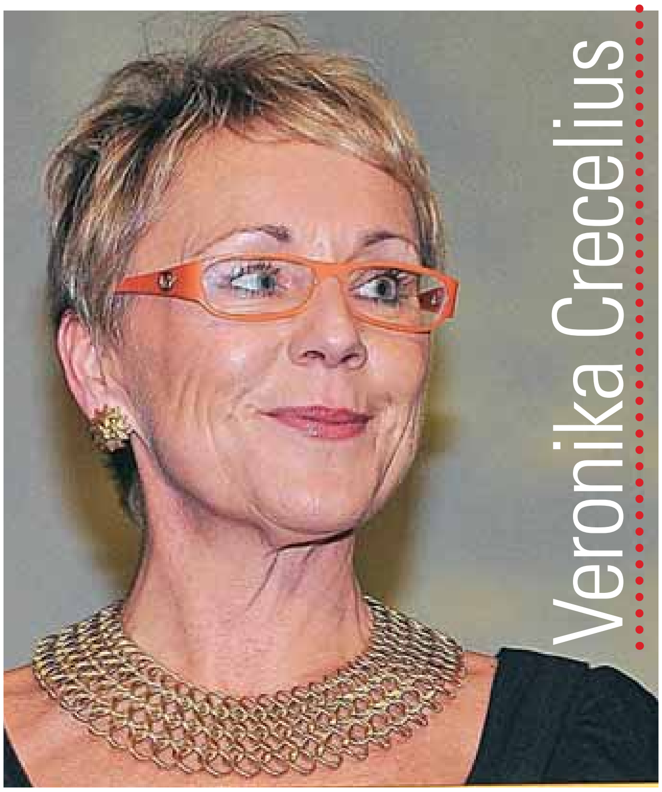
Il nostro partner: ZÜRICH World Class. Swiss Made.

«Dovunque si vada, da New York a Hong Kong, da Tokyo all'Inghilterra c'è sempre cibo italiano e buon vino italiano – aggiunge Serena Sutcliffe, Master of Wine e Presidente Onorario di Sotheby's Wine – da voi c'è una ricchezza di varianti regionali incredibile, e questo costituisce il fascino dell'Italia. Che ha aggiunto tanti nomi nuovi ai "soliti noti" negli ultimi anni. Ma con le sue variabili di clima e terroir l'Italia può spingersi ben oltre. Un ulteriore salto di qualità è possibile. L'intuito e l'ingegnosità italiane lo hanno già dimostrato in questi anni». Siamo gli ambasciatori di una cultura mediterranea dove cibo e vino hanno accordi armonici, e il vino italiano che raccontiamo è capace di incontrare le cucine di tutto il globo creando suggestivi "pairing" e di inserirsi in ogni cultura.

Sotheby's WINE

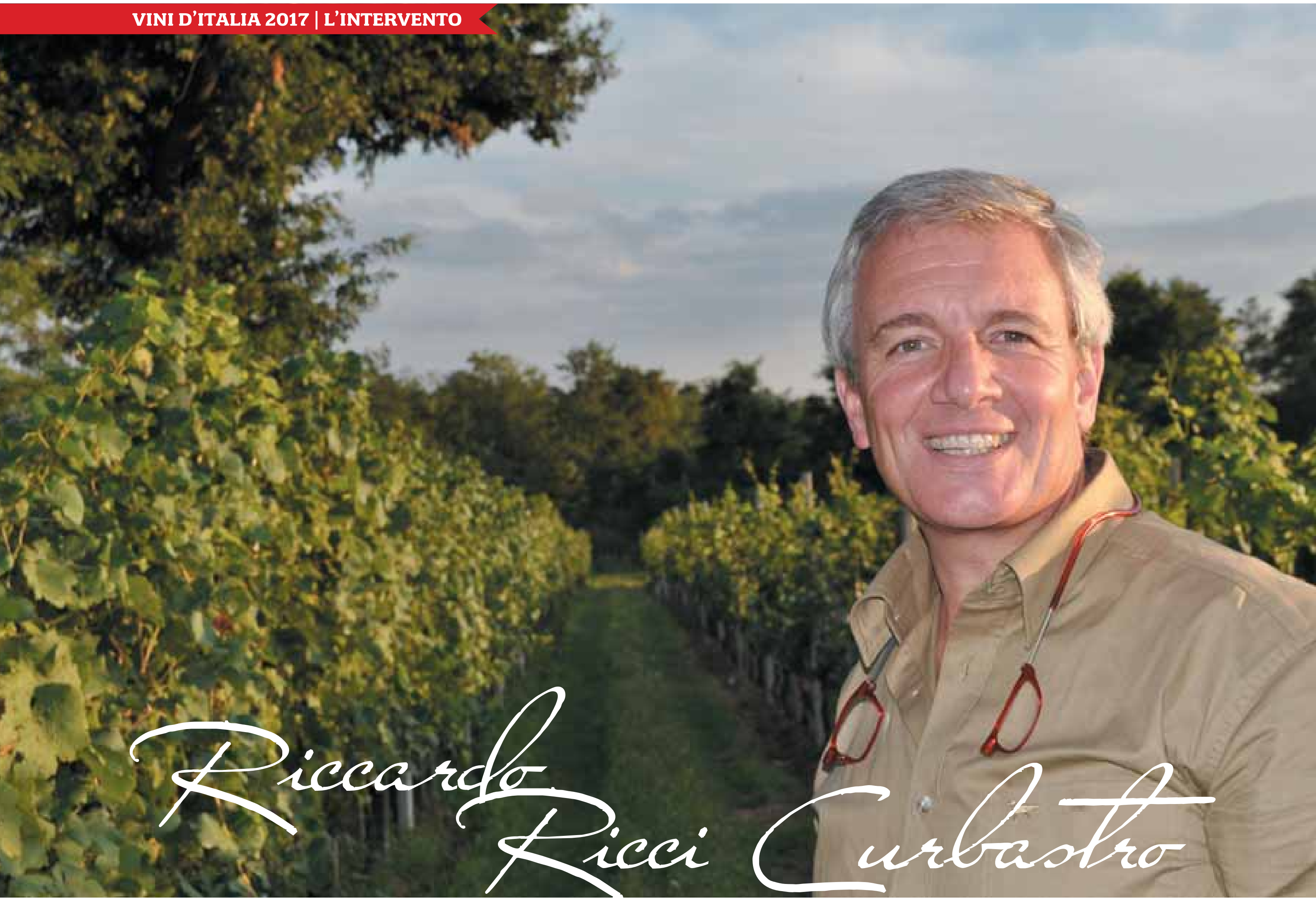


WEINWIRTSCHAFT



«Il vino italiano è diventato il più amato dai tedeschi – dice la specialista dell'Italia per la celebre rivista Weinwirtschaft – e lo sarà a lungo. È l'ambasciatore di un paese che amiamo moltissimo, è capace di rinnovarsi continuamente, e crescerà ancora nei prossimi anni, anche se siamo un mercato maturo, perché i tedeschi sono innamorati della cultura mediterranea e affascinati dalla complessità e dalla ricchezza della scena vitivinicola italiana. Prosecco, Lugana, Primitivo sono oggi successi mondiali, ma questi fenomeni si è accorta per prima la Germania, e altri ne verranno. Il vino italiano accompagna l'evoluzione del palato del consumatore tedesco».

Lo spirito di Vini d'Italia è proprio questo, raccontare i territori, recensire ogni anno i "classici" grandi e grandissimi vini, ma grazie ad una formidabile squadra che ogni anno percorre la Penisola in lungo e in largo abbiamo sempre colto il nuovo e siamo stati capaci di renderlo fruibile ai consumatori internazionali, stimolando i nostri produttori a fare sempre meglio. Più che guardare indietro, oggi più che mai, vogliamo guardare avanti: perché ci sentiamo giovani. Trent'anni è l'età giusta per decidere cosa fare della propria vita, e noi qualche idea in proposito ce l'abbiamo.



Piantiamo il vigneto di domani

Trent'anni fa una parte dell'Italia del vino aveva appena iniziato ad acquisire la consapevolezza che ogni vino potesse essere un vino di qualità. Da lì in avanti ci sono stati passaggi successivi sul piano ideologico. La viticoltura in tutto il paese è cambiata, e già negli anni Novanta si è avvertita la necessità di puntare sul biologico. Oggi questi concetti sono chiari a produttori e consumatori, ma da più parti si sentiva il bisogno di un ulteriore passo avanti. E così Gambero Rosso, Unione Italiana Vini, Federdoc, Csqa e Valoritalia hanno fatto propria l'esperienza del Forum per la Sostenibilità in Vitivinicoltura, e sotto la guida di un comitato scientifico presieduto da Attilio Scienza s'è fatta una sintesi di una serie di esperienze di successo, come quelle di Salcheto e di Tergeo, per citarne solo due. Da questo lavoro è nato uno standard che è già operativo, Equalitas, che può già certificare la cantina o il prodotto, e che presto potrà certificare il territorio, il distretto vinicolo. Equalitas propone un modello di sostenibilità approcciata secondo i pilastri sociale, ambientale ed economico, è unico per tutto il settore vitivinicolo italiano, è condiviso fra i rappresentanti della filiera e si propone ai mercati internazionali in modo proattivo. Lo standard "Equalitas – Vino sostenibile" è volontario e risponde a una serie di parametri ben misurabili: biodiversità, consumi, impronta carbonica, gestione fitosanitaria, ma anche interazione con le comunità locali


COME QUELLO
FATTO IN CASA
SPIEZIA
SALAME NAPOLI
'907
LA RICETTA
• ORIGINALE •
100% SUINI ITALIANI
NO OGM
INSAPORITO CON SALE MARINO
E VINO BIANCO
PEPE IN GRANI DI QUALITÀ
LEGATO A MANO
'907
LA RICETTA
• ORIGINALE •
a&bstudio.com
SALUMIFICIO
SPIEZIA
DAL 1907
IL SALAME NAPOLI 907
LEGGERMENTE AFFUMICATO CON LEGNO DI FAGGIO,
IL SALAME NAPOLI '907 RIPOSA QUASI MILLE ORE NELLE CAMERE
DI STAGIONATURA, COME AVVENIVA UN TEMPO NELLE ANTICHE CANTINE.
IL NOSTRO SALAME NAPOLI È PRODOTTO SOLO CON PREGIATE CARNI DI SUINI,
NATI E ALLEVATI IN ITALIA
WWW.SALUMISPIEZIA.IT

e quindi impatto sociale delle aziende. Abbiamo pensato ai consumatori e a chi il vino lo produce, insomma. I primi vogliono vini buoni ma anche certezze, quando si parla di sostenibilità; chi produce aveva necessità di uno strumento in grado di raccontare con immediatezza e semplicità il proprio impegno su questo tema fondamentale. Si tratta di una iniziativa privata che ha un grande valore pubblico. Equalitas è uno standard che aspira ai riconoscimenti internazionali, UNI, EN e ISO, ed è la risposta al desiderio di un produttore di vino di esprimere al massimo la qualità lasciando il territorio intatto alle generazioni future. Questa operazione è già stata presentata ai grandi buyer internazionali, ai monopoli di stato e alle grandi catene internazionali, suscitando grandissimo interesse. Aziende e vini certificati sostenibili per i buyers saranno sempre più preferiti agli altri. Noi italiani abbiamo un'immagine di leadership qualitativa nel panorama vitivinicolo mondiale, in condominio con i cugini francesi, ma va detto che su questo profilo siamo molto più avanti. E siamo anche nel momento di uno snodo epocale. Finora ogni azienda ha operato nel suo ambito, anche positivamente, magari acquisendo certificazioni sull'impronta carbonica o sul biologico, ma ora è il momento di fare un passo avanti, ed entrare in una dimensione in cui l'azienda dialoga in maniera fattiva con le aziende che le stanno intorno, informandole delle procedure adottate in campagna, e questo per fornire e ricevere stimoli che facciano crescere tutto il territorio. È questo lo spirito di Equalitas. Una spinta che non è nata per un volere di una singola associazione o imposta dal governo. Sono stati i produttori stessi che hanno sentito quest'esigenza, e si sono cercati per portare avanti un discorso ormai ineludibile. È il terzo gradino, dopo quello della qualità e quello della diffusione delle produzioni biologiche, ed è quello che consacrerà la nostra enologia a livello internazionale. Soprattutto è un sistema aperto e flessibile, al cui vertice c'è un comitato scientifico, che lo farà crescere nel tempo per renderlo sempre più aderente alle richieste dei consumatori e del mercato, che evolverà di pari passo con le conoscenze scientifiche. È un progetto nuovo, che ingloba i progetti precedenti per rispondere alle domande di oggi ma anche a... quelle di domani.

Il mercato non vuole solo un vino buono. Vuole un prodotto che sia in armonia con l'ambiente e la società. Noi raccontiamo nel mondo il vino italiano attraverso delle storie, in cui parliamo del territorio, del patrimonio artistico, della famiglia che gestisce l'azienda, di tradizioni secolari, e da italiani in questo siamo bravissimi... Ma lo "storytelling" oggi non basta più. Dobbiamo integrare questo racconto con dei valori. Il consumatore vuole certezze, vuole toccare con mano e verificare in base a standard riconosciuti. E la certificazione di sostenibilità è un modo per dire che quella del vino italiano non è solo una storia bella, ma è anche vera...

Riccardo Ricci Curbastro
PRESIDENTE DI EQUALITAS




Ron
Zacapa
Centenario
Ron
Zacapa
SISTEMA
23
SOLERA
THE ART OF SLOW
Ci prendiamo il tempo necessario
per offrirvi il rum più squisito al mondo.
DRINKIQ.com
BEVI RESPONSABILMENTE

di Lorenzo Ruggeri



Tannico. La scoperta del vino online

«A 10 anni smanettavo con Commodore, Nua, Itapac e BBS… a 20 anni facevo finta di studiare Economia e Commercio quando in realtà avevo aperto la mia prima società: Minimania». Sono i primi passi di Marco Magnocavallo, sempre pronto a bruciare le tappe tra web e startup. Ha fondato blogo.it, venduta nel 2011 per dedicarsi al mondo del vino fondando Tannico a fine 2012. Pochi mesi più tardi sono partite le prime vendite. Una sfida considerando il ritardo dell'e-commerce in Italia, in particolare in campo enologico. «Il vino soffre perché non ha un *player* forte come in altri settori. Quando siamo partiti le enoteche online si contavano su una mano. Alcuni erano nate per passione di singoli, altre come vetrina del negozio fisico. Ma non c'era nessuna azienda con esperienza nel settore, capitali e investimenti marketing di diversi milioni di euro. È stato uno stimolo molto forte nel settore», racconta Marco. Le enoteche online sono passate dai 10 milioni di euro di fatturato del 2012 ai 35 milioni di euro attuali. La fetta di Tannico si aggira sui 6 milioni di euro. I suoi numeri: 40mila clienti, 2mila metri quadrati di magazzino in provincia di Milano e un catalogo di 7.500 etichette da 1.400 aziende. E un programma di espansione estera importante: a settembre è stato aperto un secondo magazzino nel Regno Unito e da fine anno iniziano le esportazioni in Francia, Svizzera, Germania e Nord Europa.

Sono due i modelli di riferimento dell'e-commerce del vino: i siti che vivono di vendite flash (a tempo) e quelli che hanno un catalogo di prodotti sempre disponibili. Tannico era partito con il primo modello, oggi è un ibrido: l'80% del business lo fanno le vendite dei prodotti a catalogo. «La battaglia sul prezzo è fortissima, si tende a differenziarsi più negli sconti che non nella completezza delle informazioni e nel tipo di comunicazione. ma noi stiamo lavorando molto su questi due fronti», aggiunge Marco.
Molto buono il riscontro del servizio "sommelier one2one". «I clienti consigliati hanno comprato tre volte tanto. La relazione personale ha gratificato i clienti che per la prima volta hanno visto una persona vera dietro al sito». Sulla base degli acquisti viene costruito un algoritmo artificiale che suggerisce i prodotti. Viene tracciato il dna del cliente: cosa vede, cosa consuma, cosa mette nel carrello. «Così magari vede e compera anche etichette di nicchia di cui magari



FOTO RICCARDO LUNA

MARCO MAGNOCAVALLO. QUI IN UNA COPERTINA DI WIRED DEL 2008

non si sarebbe accorto su una lista di etichette immensa». La "Sezione piccole cantine" di Tannico – sono 150 – ha avuto un particolare successo: clamoroso il caso di un piccolo produttore toscano, Alberto Ravazzi, che da solo ha venduto 10mila bottiglie ed è costantemente tra i top 10 più acquistati. Nelle vendite le enoteche online funzionano spesso a specchio rispetto a quelle fisiche: «In Sicilia vendiamo tantissimi vini dell'Alto Adige e viceversa. Questo perché l'enoteca classica è molto completa nei vini del territorio e meno per le zone più distanti». Le vendite confermano il peso dei premi sui volumi mossi per una singola etichetta («Anche quattro volte tanto») e brillano gli acquisti di bollicine: Franciacorta, Trento e moltissimo Champagne, con una richiesta crescente di nomi anche meno noti. Che dire poi di Amazon e eBay? «Siamo stati partner di eBay per un anno ma non siamo stati soddisfatti. Amazon è partito in modo aggressivo ma ora sta brancolando nel buio perché il mercato del vino non è quello dell'elettronica o del libro dove Nielsen ti dice tutto quello che va di più. Io non andrei mai da Mediaworld a comprare una bottiglia di Sassicaia. E magari mentre leggo una scheda di descrizione non voglio il banner del frigo o del forno a microonde». Che fine faranno le enoteche? «Beh, noi stiamo per partire con il negozio fisico. Non sarà facilissimo per l'enoteca riuscire a tenere il passo dell'e-commerce con la sua possibilità di offerta e di tecnologia. Il rapporto tra cliente ed enoteca è forte soprattutto dove si può comprare e assaggiare il vino, magari con un buon tagliere». L'enoteca del futuro sarà sempre più un locale che non muove solo la bottiglia, ma vende un'esperienza. Il progetto di Tannico si sviluppa su questa direttiva.

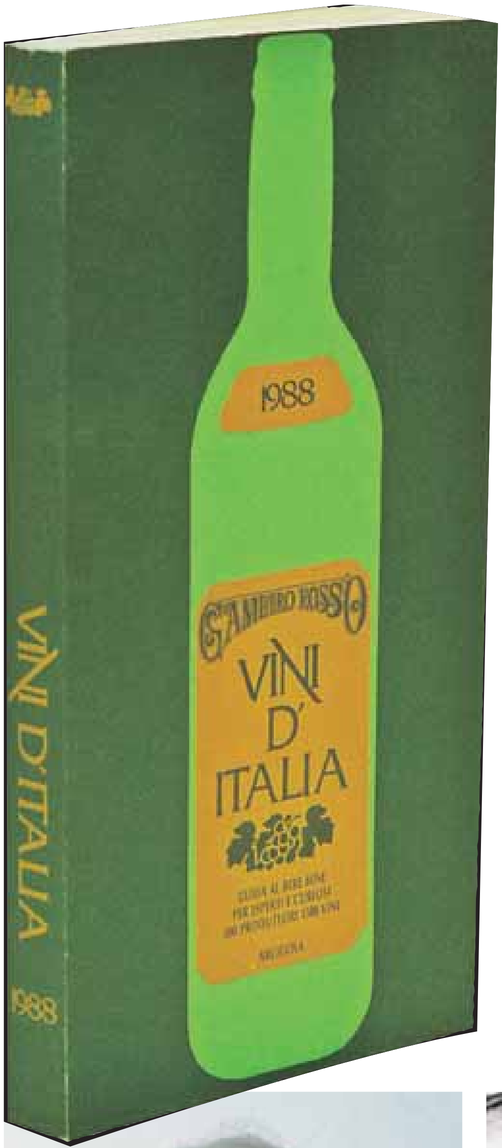


TANNICO.IT
Il vino si compra qui

UN DATABASE APERTO A TUTTI

Da fine ottobre Tannico mette a disposizione delle cantine il suo bagaglio di informazioni. «Facciamo tesoro dei 40mila clienti del sito e dell'importante bacino di aziende che lavorano con noi: cantine e consorzi possono consultare tutti i dati in nostro possesso, più altri dati che raccogliamo da aziende terze. I produttori possono vedere il loro posizionamento rispetto alla concorrenza, la panoramica completa dei prezzi online, la visibilità dei loro vini, la popolarità del brand». Insomma, una bussola completa sulle dinamiche del mercato e sul profilo del cliente tipo: luogo, fasce di età, sesso... Saranno centinaia gli indicatori utili per orientarsi nel settore. Tranne alcune funzionalità più specifiche, l'accesso sarà gratuito per tutti.


SIMONIT&SIRCH
PREPARATORI D'UVA
MEDOC. BORDEAUX
LUGLIO 2016
www.simonitesirch.it



1988 TRE BICCHIERI

Ecco i 32 Tre Bicchieri della prima edizione della guida Vini d'Italia 1988. Venti anni dopo, nel 2007, abbiamo aggiunto le due etichette di Lungarotti e di Giovanni Conterno che al riassaggio ottennero il riconoscimento. Si delinea l'album di famiglia del vino italiano d'autore contemporaneo



Barolo Prapò '83 | Ceretto | Alba (CN) | www.ceretto.com
Bruno e Marcello Ceretto interpretarono magnificamente anche l'annata '83 che giunse dopo una monumentale '82. Il Prapò era un rosso di rara eleganza, ma anche di straordinaria forza.



Barbaresco Sorì San Lorenzo '83 | Gaja | Barbaresco (CN) | gaja.com
Nell'annata '83 fu il San Lorenzo ad aggiudicarsi i Tre Bicchieri contro l'agguerrita concorrenza degli altri straordinari cru aziendali. Uno di quei vini che hanno costruito l'enologia piemontese contemporanea.



Barolo '83 | Bartolo Mascarello | Barolo (CN)

Bartolo Mascarello è stato uno di quei personaggi divenuti leggendari nell'immaginario degli appassionati di vino, l'epitome del vignaiolo di Langa. Il suo Barolo era la sua anima.



Barolo '83 | Luciano Sandrone | Barolo (CN) | www.sandroneluciano.com

Quando ancora non si chiamava Cannubi Boschis, il Barolo di Luciano Sandrone era già una meraviglia. Il suo '83 dal colore intenso, dal sapore morbido e ammaliante, è stato uno dei Barolo "modernisti" che hanno cambiato la storia.







Barolo Vigna Arborina '82 | Elio Altare | La Morra (CN) | www.elioaltare.com

Nella storia moderna del vino piemontese c'è un "prima" Elio Altare e un "dopo": il suo Barolo Arborina '82 era di una bontà dirompente, vino di straordinario equilibrio e grandissima classe.



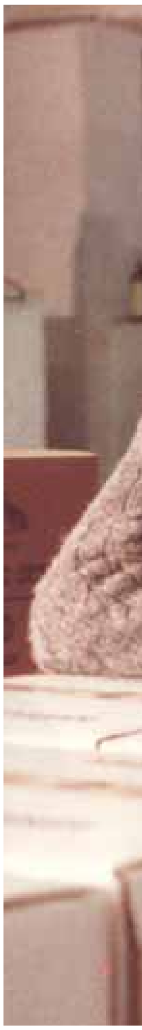
Moscato d'Asti Bricco Quaglia '86 | Giuseppe Rivetti | Castagnole delle Lanze (AT) | www.la-spinetta.com

I più giovani stenteranno a credere che la straordinaria storia della famiglia Rivetti oggi indissolubilmente legata a Barolo e Barbaresco è iniziata a Castagnole Lanze con il Moscato d'Asti. Ma il loro Bricco Quaglia era semplicemente irresistibile.



Barolo Marcenasco '83 | Renato Ratti | La Morra (CN) | www.renatoratti.com

Se il mondo del vino di Langa è riuscito a superare anche gli anni più neri, gran parte del merito va a Renato Ratti che era non solo un grande produttore, ma anche uno straordinario divulgatore e storico di questo territorio.





Barbaresco ’83 | F.lli Cigliuti | Neive (CN) | www.cigliuti.it
All’inizio degli anni ’80 Renato Cigliuti fu tra i fondatori dell’associazione dei piccoli produttori dei grandi vini albesi che tanta influenza ha avuto negli anni a venire. Il barbaresco ’83 era semplicemente memorabile.

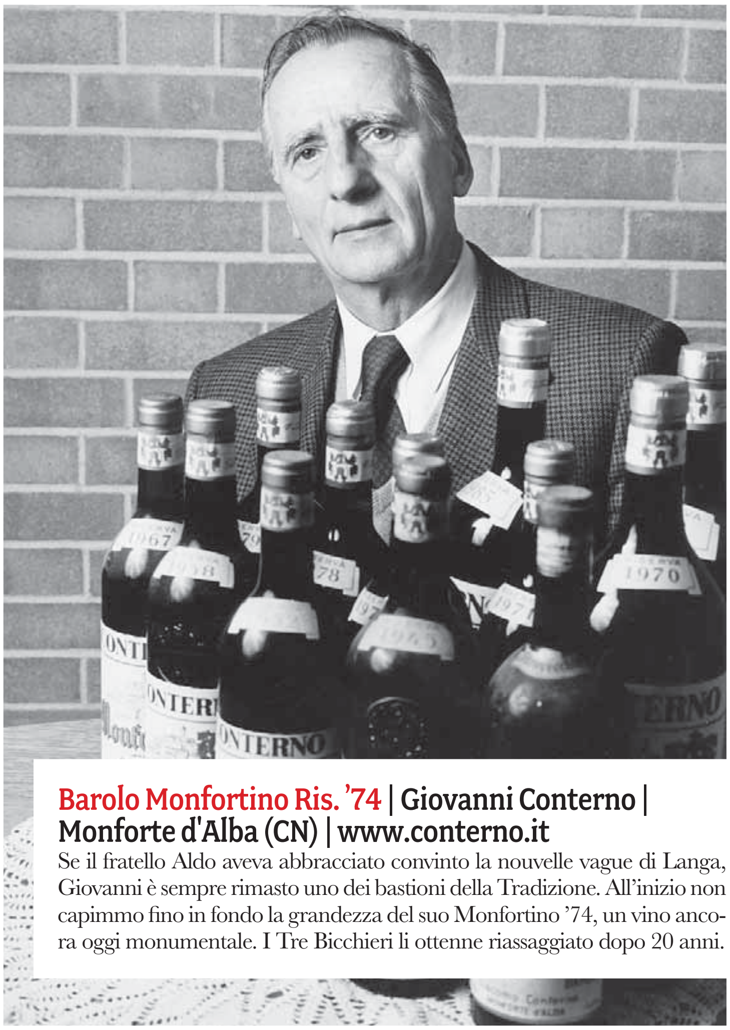




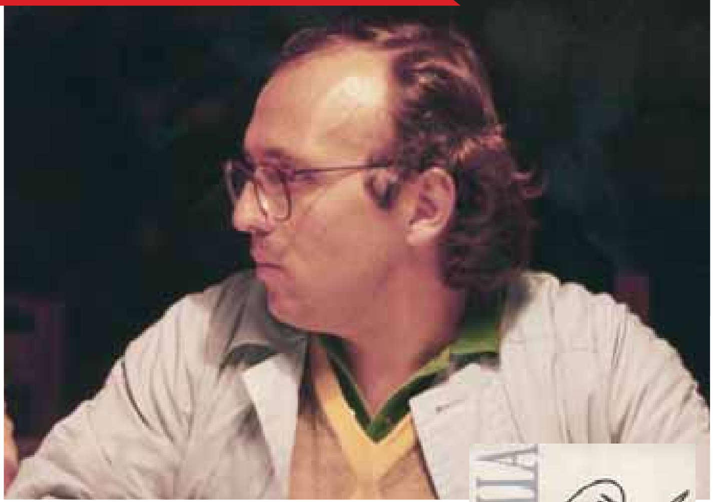
Barolo Vigna Colonnello ’82 | Aldo Conterno | Monforte d'Alba (CN) | www.poderialdoconterno.com
A partire da quegli anni Aldo Conterno avrebbe firmato alcune delle più indimenticabili bottiglie di Barolo della storia della nostra guida (il Bussia del ’90 sarà il vino del ventennale nell’edizione 2007). ma questo Vigna Colonnello ’82 regalava già forti emozioni.



Barbaresco Santo Stefano di Neive ’83 | Bruno Giacosa | Neive (CN) | www.brunogiacosa.it
Bruno Giacosa è stato uno dei grandi di Langa di tutti i tempi. Straordinario vinificatore, ma anche selezionatore di uve, conosceva il territorio vigna per vigna. Il suo Santo Stefano di Neive ’83 era un vino di finezza incomparabile.



Barolo Monfortino Ris. ’74 | Giovanni Conterno | Monforte d'Alba (CN) | www.conterno.it
Se il fratello Aldo aveva abbracciato convinto la nouvelle vague di Langa, Giovanni è sempre rimasto uno dei bastioni della Tradizione. All’inizio non capimmo fino in fondo la grandezza del suo Monfortino ’74, un vino ancora oggi monumentale. I Tre Bicchieri li ottenne riassaggiato dopo 20 anni.

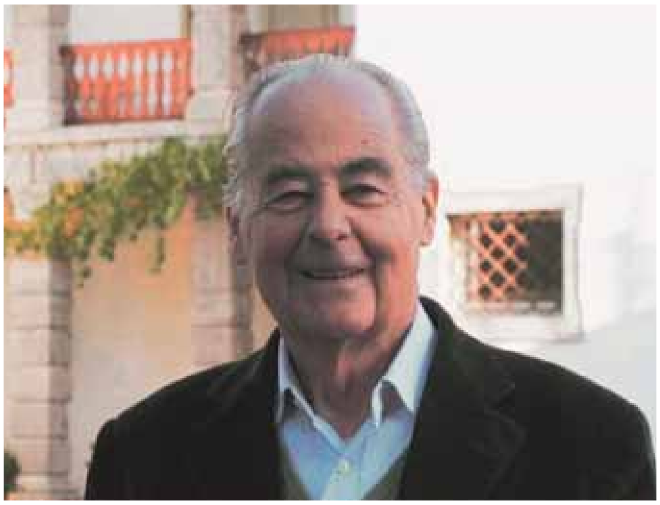




Maurizio Zanella '85 | Ca' del Bosco | Erbusco (BS) | www.cadelbosco.com
È singolare che la straordinaria carriera di Ca' del Bosco nella nostra guida (41 Tre Bicchieri in carriera) sia iniziata con il Premio a un rosso, piuttosto che a un Franciacorta. Ma a quell'epoca era un vino straordinariamente ben fatto e innovativo.

Pigato Massaretti '86 | Cascina Feipu | Albenga (SV) | www.aziendamassaretti.it
Ci innamorammo profondamente del Pigato di Pippo e Bice Parodi, un vino che già all'epoca era conteso dalle carte dei vini dei grandi ristoranti.





Pinot Bianco Alto Adige '85 | Bellendorf | Bolzano
Giorgio Grai è stato il primo *flying winemaker* italiano, e il primo ad assurgere a ruolo di star. Straordinario vinificatore e selezionatore, fu profetico nell'intuire le straordinarie potenzialità dell'Alto Adige vinicolo.





Giulio Ferrari Ris. del Fondatore '79 | Ferrari - F.lli Lunelli | Trento | www.ferraritrento.it
Allora come oggi il Giulio Ferrari Ris. del Fondatore era il più affascinante spumante metodo classico prodotto in Italia.





Recioto dei Capitelli ’85 | Roberto Anselmi | Monteforte d'Alpone (VR) | www.anselmi.eu
Roberto Anselmi era uno dei giovani leoni che hanno fatto la moderna Italia del vino. Fu premiato per questo importante vino dolce elaborato nel territorio del Soave: un vino che ha fatto scuola.



Recioto Amarone Mazzano ’80 | Masi | Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR) | www.masi.it
Tra gli aspetti che hanno reso grande l’azienda della famiglia Boscaini c’è il talento di produrre vini capaci di sfidare il tempo. Come dimostrava (e dimostra ancora oggi!) questo ’80 degustato nel 1987.



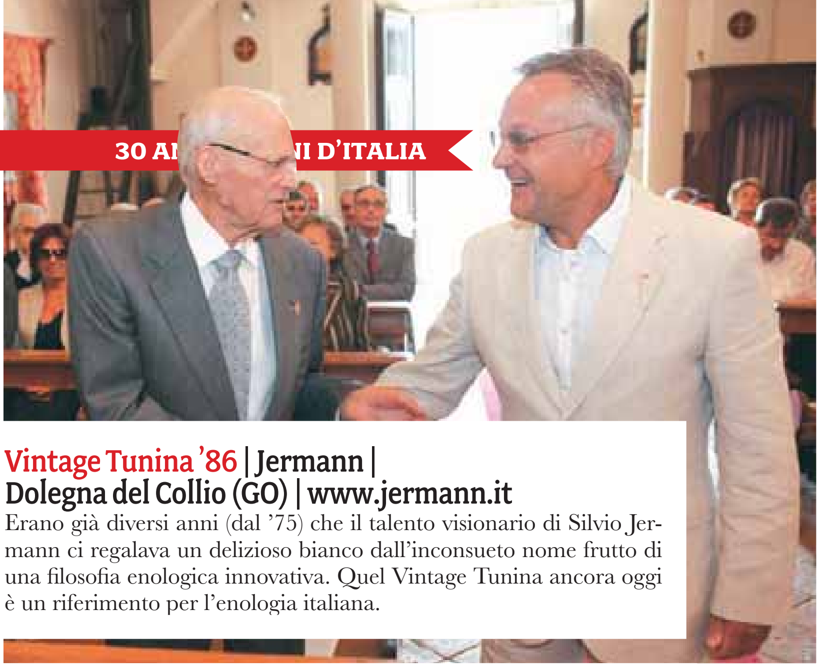
Sauvignon del Podere Ipplis ’86 | Ca’ Ronesca | Dolegna del Collio (GO) | www.caronesca.it
Questo grande sauvignon mise in luce le doti enologiche di Fabio Coser, l’allora giovane enologo dell’azienda, tra i primi capaci di trasfondere nei bianchi friulani le splendide potenzialità del territorio.



Chardonnay ’86 | Stelio Gallo (Vie di Romans) | Mariano del Friuli (GO) | www.viediromans.it
La famiglia Gallo è profondamente legata alla storia enologica dell’Isonzo e del Friuli. Oggi la cantina si chiama Vie di Romans, ma Gianfranco Gallo continua a sfornare elegantissimi come quello Chardonnay ’86.



Chardonnay ’83 | Gravner | Gorizia | www.gravner.it
La famiglia Gravner è sempre stata un riferimento nell’enologia del Collio. Josko firmò un memorabile Chardonnay ’83, ma negli anni il suo personale cammino di ricerca (che lo ha riportato a una enologia ancestrale) ci ha regalato una serie di vini indimenticabili.



Vintage Tunina '86 | Jermann | Dolegna del Collio (GO) | www.jermann.it

Erano già diversi anni (dal '75) che il talento visionario di Silvio Jermann ci regalava un delizioso bianco dall'inconsueto nome frutto di una filosofia enologica innovativa. Quel Vintage Tunina ancora oggi è un riferimento per l'enologia italiana.



Sassicaia '83 | Tenuta San Guido | Castagneto Carducci (LI) | www.sassicaia.com

Ancor prima della leggendaria annata '85, il Sassicaia era già una delle icone dell'enologia italiana nel mondo. Un vino visionario innovativo, stilisticamente perfetto. Era "solo" un vino da tavola.



Tignanello '82 | Antinori | Firenze | www.antinori.it

Un altro "vino da tavola". Una delle etichette che hanno fatto storia. Rimanemmo incantati dal suo equilibrio nel dosaggio del legno nuovo e dalla sua baldanzosa modernità.



Chianti Cl. San Lorenzo '83 | Castello di Ama | Gaiole in Chianti (FI) | www.castellodiama.com

Il Chianti Classico del Castello di Ama era un antesignano del Chianti Classico di oggi: intenso, elegante, parlava del territorio come fa ancora oggi grazie all'impegno costante di Lorenza Sebasti e Marco Pallanti.



Grattamacco Rosso '85 | Grattamacco | Castagneto Carducci (LI) | www.collemassari.it

La stella di Bolgheri stava sorgendo proprio in quegli anni e tra i suoi alfieri Pier Mario Meletti Cavallari con il suo eccezionale Grattamacco, un rosso di straordinaria profondità che ancora oggi è ai vertici della denominazione Bolgherese.







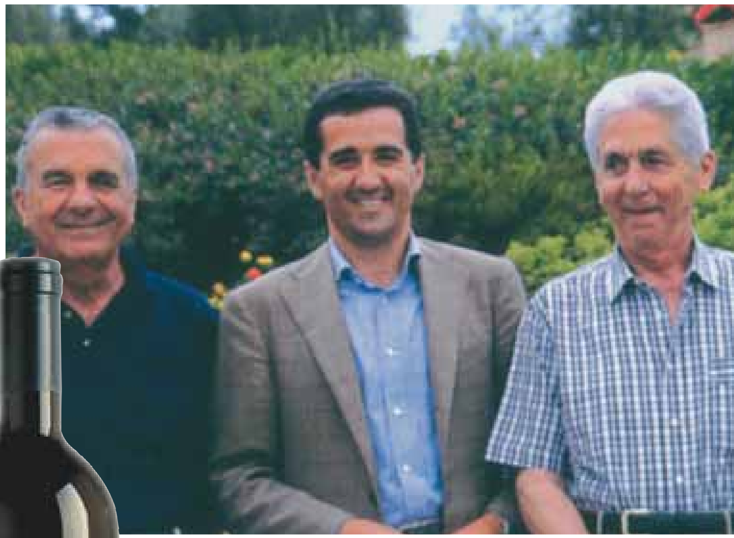
Brunello di Montalcino '82 | Case Basse (Soldera) | Montalcino (SI) | www.soldera.it

Il nuovo avanzava anche a Montalcino e in questo caso aveva un nome, Gianfranco Soldera, e un accento, milanese. Tra le prime etichette dell'enologia italiana ad assurgere allo stato di cult wine.



Morellino di Scansano Ciabatta '85 | Erik Banti | Scansano (GR) | www.erikbanti.com

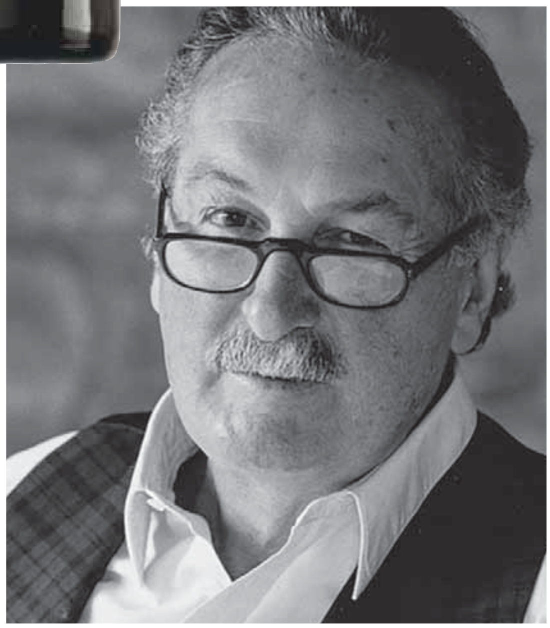
Sin dagli albori della guida, abbiamo premiato vini di grandi aziende e di piccoli artigiani come testimonia il Tre Bicchieri al Morellino di Erik Banti prodotto in tiratura limitatissima.





Flaccianello della Pieve '83 | Fontodi | Greve in Chianti (FI) | www.fontodi.com

Rimanemmo incantati dalla straordinaria eleganza del Flaccianello della Pieve '83, uno dei primi SuperTuscan: vino moderno, suadente, dove il sangiovese dimostrava di avere potenzialità fino ad allora inesplorate.



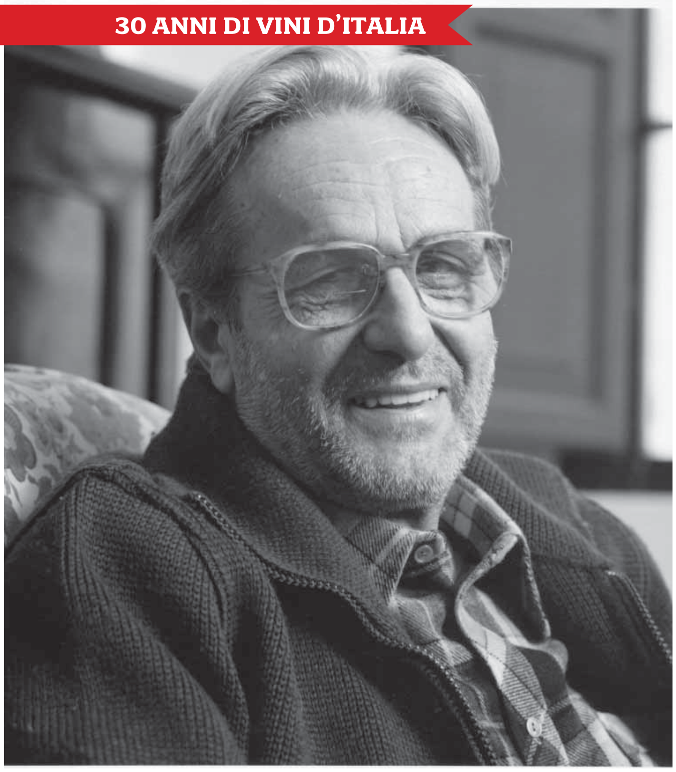
Le Pergole Torte '83 | Montevertine | Radda in Chianti (SI) | www.montevertine.it

Sergio Manetti è stato uno degli uomini che hanno cambiato la storia dell'enologia toscana, tra i primi ad avere il coraggio di rinunciare alla Doc per rivendicare l'originalità del sangiovese della sua straordinaria vecchia vigna. Un vino e un personaggio che continuano a ispirare.



Torgiano Rosso Rubesco Vigna Monticchio Ris. '78 | Lungarotti | Torgiano (PG) | www.lungarotti.it

Ecco un'altra premiazione tanto doverosa quanto tardiva (data al riassaggio per l'edizione 2007). Giorgio Lungarotti nel '78 aveva prodotto un'annata del suo Vigna Monticchio che sarebbe entrata nella leggenda: elegante e longeva come un rosso della Côte de Nuits.



Montepulciano d'Abruzzo '77 | Edoardo Valentini | Loreto Aprutino (PE)
Quello che per tutti era "il Maestro", non imbottigliava mai un'annata che fosse men che straordinaria dei suoi Montepuciano, Trebbiano e Cerasuolo d'Abruzzo.



Vigna del Vassallo '85 | Paola Di Mauro – Colle Picchioni | Marino (RM) | www.collepicchioni.it
In un panorama enologico del Lazio che non brillava, il Vigna del Vassallo di Paola Di Mauro si esprimeva già con una classe internazionale, firmato da Paola e da Giorgio Grai.



Marsala Superiore | Vecchio Samperi – Marco De Bartoli | Marsala (TP) | www.marcodebartoli.com
Il genio anarchico di Marco De Bartoli si esprimeva in vini iconoclasti, ma – come nel caso del Vecchio Samperi o di questo Marsala invecchiato 20 anni con il metodo Solera – capaci di incantare e di commuovere.



Malvasia delle Lipari Naturale '85 | Carlo Hauner | Messina | www.hauner.it
Se non fosse stato per Carlo Hauner, architetto e designer innamorato di Salina, forse questo grande vino dolce mediterraneo si sarebbe estinto. Rimanemmo stregati dalla sua Malvasia, ancora oggi una delle etichette di riferimento dell'enologia siciliana.

DAL MARE ALLA BRACE

IL PRIMO FASTFOOD DEL PESCE FRESCO,
ORDINA E MANGI IN 8 MINUTI

@fishbarloceano

anche da asporto!



VIA XI SETTEMBRE, KM42 - MARIGLIANO (NA)



TRE BICCHIERI RISCOPERTI

I premi "mai dati": si tratta di vini di cui, al momento della degustazione per la guida, non abbiamo capito immediatamente la grandezza. Riassaggiati dopo diversi mesi o anni di affinamento in bottiglia, si sono finalmente imposti al top

PIEMONTE



Barbaresco Rabajà '08 | Giuseppe Cortese | Barbaresco (CN) | www.cortesegiuseppe.it
Il Barbaresco Rabajà '08 mantiene nitidissimi gli aromi caratterizzati da bacche rosse e liquirizia; in bocca i tannini sono levigati, ben fusi in una struttura snella ed elegante, sapida e di grande persistenza.



Barbaresco Sorì Rio Sordo '06 | Ca' Rome' | Barbaresco (CN) | www.carome.com
Alle lunghe il Rio Sordo si è dimostrato una delle più belle riuscite dell'annata a Barbaresco. Ha un naso complesso di spezie e lampone, con tannini fitti e progressivi sorretti da un'incredibile freschezza.



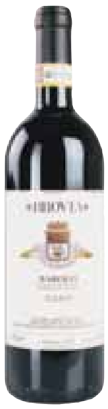
Barolo Cannubi '06 | E. Pira & Figli Chiara Boschis | Barolo (CN) | www.pira-chiaraboschis.com
Il Barolo Cannubi '06 nel corso degli anni è cresciuto acquistando ancor più finezza. Fruttato, etereo e profondo al naso, in bocca è corposo, elegante nella struttura e straordinariamente persistente.



Barolo La Villa '10 | F.lli Seghesio | Monforte d'Alba (CN) | www.fratelliseghesio.it
dal cru La Villa di Monforte la famiglia Seghesio ha ricavato nel 2010 un delizioso Barolo che è evoluto elegantemente negli anni: al naso unisce eleganti note di liquirizia ai frutti rossi maturi. La bocca è potente e piena, calda e armonica, davvero persistente.



Barolo Monvigliero Ris. '08 | Castello di Verduno | Verduno (CN) | www.castellodiverduno.com
Il Barolo Monvigliero Riserva 2008, proveniente dallo splendido cru di Verduno, negli anni si è confermato un classico. Rimarrete stregati dalle note austere di erbe officinali, spezie e sottobosco, con tannini di bella armonia.



Barolo Villero '10 | Brovia | Castiglione Falletto (CN) | www.brovia.net
Uno dei classici di Brovia, cui quell'anno fu preferito un altro cru, il Brea Vigna Ca' Mia della stessa annata: alla fine però, il Villero ha avuto la sua rivincita dimostrandosi incredibilmente fresco ed elegante, ricco di profumi e toni speziati e dai tannini perfettamente svolti.



TRENTINO

Trentino Vino Santo '98 | Pisoni | Madruzzo (TN) | www.pisoni.net
I Pisoni sono artigiani vignaioli e il loro Vino Santo è sempre ai vertici. Se non ci credete assaggiate questo '98, ancora disponibile in cantina. Una meraviglia.



VENETO

Colli Euganei Rosso Gemola '04 | Vignalta | Arquà Petrarca (PD) | www.vignalta.it
È un bordolese con prevalenza di merlot raffinato nei profumi e solido al palato, dove esprime una trama tannica setosa e nobile e nel tempo è cresciuto incredibilmente.



FRIULI VENEZIA GIULIA

Collio Bianco V.V. '08 | Roncùs | Capriva del Friuli (GO) | www.roncus.it
Taglio di malvasia istriana, friulano e ribolla gialla è sostanzialmente un autoctono. I profumi di glicine, frutta tropicale, scorza d'arancia e caramello sono ancora più nitidi e freschi dopo quasi 20 anni; in bocca è morbido e cremoso.



Collio Bianco Jelka '11 | Roberto Picéch | Cormòns (GO) | www.picech.com
Ribolla gialla, tocai friulano e malvasia istriana sono i vitigni che, nel rispetto della tradizione, compongono il Collio Bianco Jelka '11, un blend ormai collaudato che esprime note fruttate di mela golden con sottofondo di erbe aromatiche essiccate e fieno fiorito ed è ricco di sapore e mineralità. Un vino destinato a durare nel tempo.



Collio Sauvignon '14 | Tiare - Roberto Snidarcig | Dolegna del Collio (GO) | www.tiaredoc.com
Un bianco straordinario di cui avevamo subito intuito la grandezza. Decidemmo di sospendere il premio in seguito a vicende giudiziarie che investirono molti produttori friulani. Ma a due anni di distanza, nulla è ancora provato tranne il fatto che... il vino è sempre più buono.



TOSCANA

Brunello di Montalcino Ris. '06 | Tenuta Le Potazzine | Montalcino (SI) | www.lepotazzine.it
Scrivemmo: "la Riserva '06 è un vino impetuoso, molto indietro sul piano della fusione tannica, ma di innegabile carattere e prospettiva". Beh, quel momento è giunto, il vino è fantastico.



Chianti Classico Ris. '10 | Fattoria Nittardi | Castellina in Chianti (SI) | www.nittardi.com
Non lo premiammo perché lo trovavamo frenato dalle note tostate dei legni di affinamento. Oggi dimostra di essere maturato acquisendo straordinarie eleganza e profondità.



MARCHE

Offida Pecorino Iosonogaia non sono Lucrezia '10 | Le Caniette | Ripatransone (AP) | www.lecaniette.it
"Iosonogaia è marcato dai legni al naso ma l'energia e la sapidità al palato promettono una felice evoluzione". Era vero: bevuto oggi è una bottiglia indimenticabile.



Verdicchio di Matelica Collestefano '10 | Collestefano | Castelraimondo (MC) | www.collestefano.com
Il Collestefano '10 aveva un'eccezionale fragranza e bevibilità. "Molto buono già adesso, non potrà che crescere negli anni e giungere a quella complessità minerale che gli darà quel timbro intimamente matelicense" scrivevamo. Era vero.



CAMPANIA

Taurasi '10 | Pietracupa | Montefredane (AV)
"Un Taurasi '10 davvero spettacolare per tensione e precisione di profumi e dettagli" scrivemmo. Gli anni gli hanno dato ragione.



PUGLIA

Primitivo di Manduria Archidamo '09 | Felline | Manduria (TA) | www.agricolafelline.it
Segnato da note di macchia mediterranea, erbe aromatiche e lentisco, di buon frutto e struttura. Un vino che con il tempo ha rivelato tutta la sua nobile potenza e complessità.



SICILIA

Cerasuolo di Vittoria V. Para Para '02 | Poggio di Bortolone | Chiaromonte Gulfi (RG) | www.poggiodibortolone.it
I vini di Pierluigi Cosenza sono spesso difficili da interpretare, am rappresentano una delle più belle espressioni del terroir di Vittoria. Da questo cru affacciato sul corso del Para Para, nascono vini di straordinaria eleganza e complessità che si rivelano nel tempo.



> Un'ampia gamma di colori e collezioni. Un mondo di possibilità.
> Un composto esclusivo più forte del marmo e del granito.
> Non poroso e resistente alle macchie. Facile da pulire.
> Tutta la tecnologia e l'innovazione Made in Italy al tuo servizio.
> Rete di laboratori trasformatori altamente qualificati.

Solo OKITE®. Per Cucine, Interni.

OKITE®
www.okite.com

I PREMI SPECIALI
TRE BICCHIERI 2017





«Ero istruttore di equitazione. Poi nel 1995, durante una cena sociale in Piemonte, vennero proposti dei Barolo e dei Barbaresco, e tutti li consideravano eccezionali. Tornai a casa e ripresi in mano l'azienda di famiglia». Nicola Chiaromonte ha 49 anni, è sposato con Marina e ha due figlie, Eleonora di 14 anni e Carlotta di 12. La famiglia lavorava la vigna da generazioni, ma lui aveva scelto un'altra strada. Nicola non aveva nessuna esperienza di vinificazione, così gli amici gli consigliarono di rivolgersi a un tecnico: l'enologo arrivò, ma la fermentazione era già in corso in difficoltà, così per portarla a termine suggerì di aggiungere un po' di uva colta dalla corona di un filare a tendone. «Quando uscì dalla cantina, mia madre Grazia mi disse: con tutta la fatica che hai fatto per raccogliere l'uva migliore, lui ci vuole metter dentro un'uva scadente? Prima o poi la fermentazione arriverà a termine. Così andò. Da allora ho a studiato, per fare tutto da solo». Da dove nasce il Contrada Barbatto? «Ad Acquaviva delle Fonti, c'è un vigneto ad alberello di circa 70 anni (lì sto riproducendo le viti per propaggine, per lavorare con vigne a piede franco), su uno strato di terra di soli 7-10 centimetri poggiato su un suolo roccioso calcareo, particolarmente difficile da lavorare. In dialetto si dice: "Varvatt, o crepi o schiatt" (Barbatto, o crepi o scoppi)». Qual è la prossima sfida? «Con Paolo Montanaro abbiamo piantato 30 ettari a Contrada Monte Scappagrano, il punto più alto di Acquaviva: al centro del vigneto costruiremo la nuova cantina». ***Paolo Zaccaria***



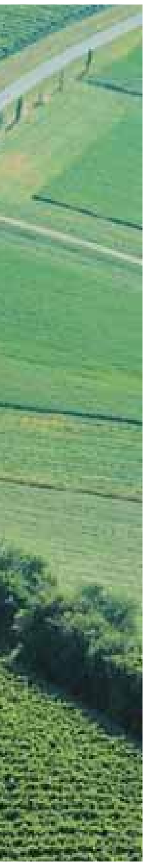
Rosso dell'anno

GIOIA DEL COLLE PRIMITIVO MURO SANT'ANGELO CONTRADA BARBATTO '13 | Chiaromonte | Acquaviva delle Fonti (BA) | www.tenutechiaromonte.com
Vinificato in acciaio, per poi fare in acciaio altri 18 mesi e 6 in fusti di rovere da 1.000 litri di secondo passaggio. Il risultato è un vino in grado di coniugare ricchezza di frutto e sentori speziati, grande eleganza e grinta da vendere, profondità e bevibilità, con un equilibrio tra alta gradazione alcolica, freschezza acida e sapidità: semplicemente straordinario.

Bianco dell'anno





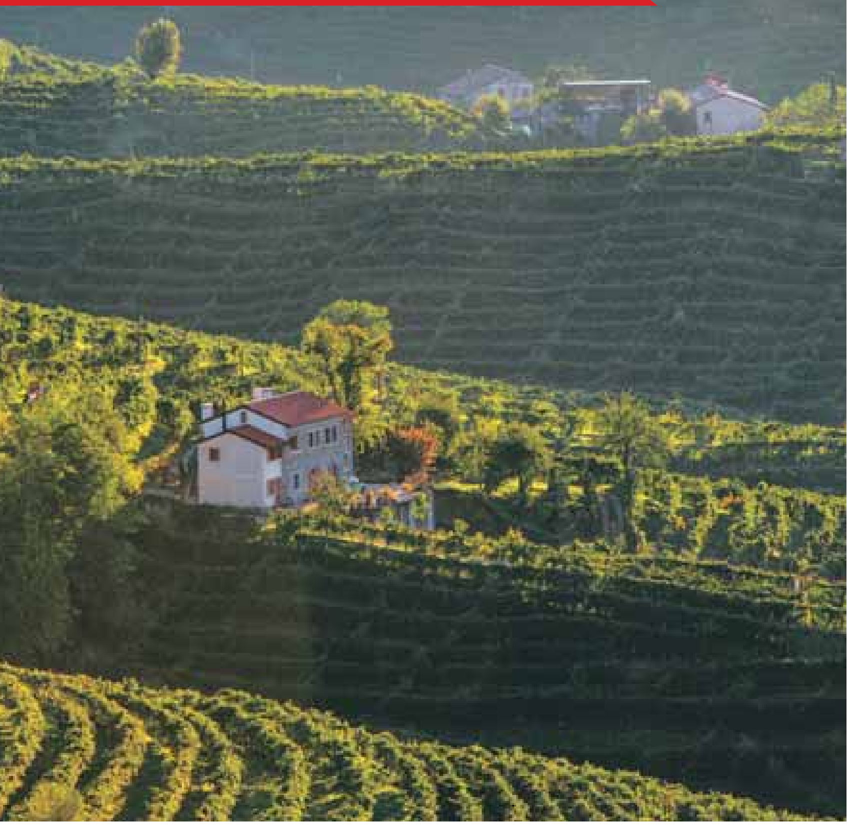


A l tramonto la mole tozza del Monte San Vicino sembra avvicinarsi. Jesi è lì, poco più in basso. Cingoli appare lontana, indistinguibile. L'altro versante del colle è quello dal tratto più bucolico: sul fondo una pattuglia di alberi accompagnano il corso quieto del Musone, il piccolo fiume che le popolazioni latine chiamavano Misco. In questo luogo – sintesi delle mille pennellate policromatiche della campagna marchigiana – Stefano Aymerich e Beatrice Lucangeli danno corpo nel 1990 al loro sogno agricolo: il recupero della casa padronale sul cocuzzolo, il verdicchio allevato in uno spettacolare anfiteatro, i filari delle bacche rosse nei declivi che guardano l'Adriatico. Il progetto prende forma sotto l'egida della sobrietà, del lavoro, di un pacato senso dell'ordine e della geometria. Ondine De La Feld, nipote di Stefano, è entrata in campo da un paio d'anni: lei è la continuità, il futuro. «Dobbiamo dare valore alle nostre denominazioni, al turismo, al territorio. Noi e il nostro giovane team lavoreremo senza l'assillo dei numeri. Resteremo un'azienda a carattere familiare, inclini all'accoglienza e al valore conviviale del vino senza dimenticarne l'impatto nella cultura e nelle tradizioni locali». I Castelli di Jesi possono così contare su di un'altra valente, orgogliosa alfiera. ***Pierpaolo Rastelli***



VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CL. SUP. MISCO 2015 | Tenuta di Tavignano | Cingoli (MC) | www.tenutaditavignano.it

Solo una frazione del magnifico vigneto allevato a verdicchio, un corpo unico volto a sud-est, dà le uve per il Misco. Classica vinificazione in bianco, il vino si affina sulle fecce fini per sei mesi in acciaio prima di prendere la via della bottiglia. L'annata 2015 svela un naso raffinato di note di mandorla, più fresche declinazioni agrumate, contrappunti di anice ed erbe aromatiche; il palato è sinuoso, sobrio eppur deciso nell'incedere, con un finale incessante innervato di sapidità profonda.



Per la prima volta il premio Bollicine dell'Anno ci conduce sulle ripide colline di Valdobbiadene. Se il Prosecco è ormai il primo biglietto da visita del vino italiano – 280 milioni le bottiglie esportate nel 2015 – il Giustino B. della Ruggeri & C. ne rappresenta l'essenza. «Si va verso dosaggi zuccherini sempre più bassi, ma l'Extra Dry è il Prosecco come lo beviamo qui» ci racconta Isabella Bisol, al timone dell'azienda insieme al fratello Giustino e al padre Paolo. Il Giustino B. nasce nel 1995 in omaggio al nonno Giustino Bisol. Oggi è tirato in 30mila bottiglie e viaggia verso oltre 40 Paesi. «È il frutto di sette anni di ricerche: volevo valorizzare le uve di alcuni siti storici con viti anche centenarie come nel caso del vigneto di Santo Stefano. È una cuvée di 5-6 appezzamenti diversi» commenta Paolo. Un vino che sa anche sfidare il tempo: «La longevità di questi vini è una sfida che stiamo affrontando». ***Lorenzo Ruggeri***

VALDOBBIADENE GIUSTINO B. 2015 | Ruggeri | Valdobbiadene (TV) | www.ruggeri.it
La versione 2015 del Giustino B. combina fresche note floreali e profumi di frutta bianca in un profilo soffuso, da ricercare. Al palato è invece immediato, fragrante, cremoso, piacevolissimo. Con quel residuo zuccherino (14 grammi) tarato a perfezione e un finale sapido che rinvita all'assaggio. Ha un'identità, un'anima molto riconoscibile annata dopo annata. Il suo abbinamento più felice? «Provatelo su delle verdure pastellate e fritte», suggerisce Isabella.





Dolce dell'anno



Bollicine dell'anno



Risalgono all'inizio degli anni '90 le prime vinificazioni, poi il passo decisivo: l'introduzione dell'appassimento nel 1995. Le uve che compongono questo vino sono Verduzzo Friulano e, in minima parte, Riesling. Il blend e i tempi dell'appassimento si sono consolidati annata dopo annata: la 1999 segnò l'affermazione di Tal Lùc, portandolo alla ribalta come un moderno vino da meditazione. L'idea di cuvée di più annate, secondo il modello Burgenland, è stata poi perfezionata grazie a due annate veramente complementari: 2006 e 2008. Si sono così aperti nuovi spazi per l'immaginazione. Tal Lùc Cuvée Speciale ha la lucentezza e la luminosità dell'ambra più pura. Inebria l'olfatto con in profluvio di note suadenti di datteri, fichi secchi, pan brioche ed agrumi canditi. Un' importante spina acida mitiga la dolcezza e lo rende carezzevole al palato.
Lis Neris è un'azienda familiare, qui il concetto di vino di punta non esiste: i vini base sono più che buoni, anche se le selezioni chiaramente li superano. Non c'è categoria in cui Alvaro Pecorari (la cui famiglia dal 1879 – 4 generazioni – coltiva qui la vite) non riesca a esprimere qualcosa di molto valido: uve aromatiche e non, vini bianchi, rossi e da dessert, in acciaio o in legno. Costante pure il perfezionamento di uno stile che si sta affermando sempre più. La sfida per i prossimi anni nasce dal potenziale di longevità che i vini dimostrano. L'obiettivo è quello di rendere accessibili, non soltanto a pochi fortunati, ma ad un ampio pubblico, annate più mature che possono aggiungere valore e contenuti al classico modello friulano.

Gianni Ottogalli

TAL LÙC SPECIAL EDITION | Lis Neris | San Lorenzo Isontino (GO) | www.lisneris.it
Tal Lùc, Cuvée Speciale senza annata, è il risultato di un lungo appassimento in fruttaio che porta a una concentrazione zuccherina importante nonché a un incredibile susseguirsi di profumi e sapori, caratteristiche di chiara matrice mediterranea dove la dolcezza mai stucchevole si fonde con una elegante nota sapido salina.



Quando a metà degli anni Settanta Vittorio Moretti costruì la sua nuova casa, nella campagna di Erbusco, iniziò naturalmente un percorso virtuoso che lo avrebbe portato negli anni a concepire Bellavista, che è oggi una delle griffe più prestigiose dell'enologia italiana nel mondo, e simbolo della Franciacorta (da pochi mesi Vittorio Moretti è anche presidente del Consorzio Vini Franciacorta) e poi a seguire la Contadi Castaldi di Adro, sempre specialista del Franciacorta, cui si sarebbero aggiunte nel tempo le tenute toscane di Petra e La Badiola. L'incontro con Mattia Vezzola, enologo, nel 1981 fa scattare la molla della ricerca dell'eccellenza. Vittorio Moretti è di quegli imprenditori che sono capaci di avere una visione, ha fiuto e una straordinaria sensibilità per comprendere lo spirito del tempo. «Nel vino ci siamo entrati per caso – confessa Vittorio – ma oggi l'azienda è grande e proficua. E vogliamo ancora crescere. Tutta la famiglia condivide, con gioia, questa passione. Mia moglie Mariuccia è presidente di Contadi Castaldi, e mia figlia Francesca è l'Ad di Terra Moretti». Bellavista è una start-up continua, che sforna innovazione e grandi vini diventando sempre più importante. Oggi il gruppo di cui è capofila controlla circa 600 ettari di vigne tra Toscana e Franciacorta, e produce oltre tre milioni di bottiglie, con punte d'eccellenza assolute che negli anni hanno significato 28 Tre Bicchieri per Bellavista, cui vanno sommati i quattro di Petra e i quattro di Contadi Castaldi. ***Ma.Sab.***

Franciacorta Pas Operé '09 | BELLAVISTA | Erbusco (BS) | www.bellavistawine.it
Epitome dello stile Bellavista, il Pas Operé '09 è un capolavoro di complessità e freschezza, ricco di note di frutto e di fresche sfumature agrumate, delicatamente equilibrato, profondo e di suadente bevibilità. Nasce da una cuvée di circa quaranta vini base provenienti da vigneti esposti a sud est nelle migliori esposizioni della Franciacorta. E' ottenuto da uve chardonnay per il 65%, e per il restante da pinot nero. Il vino base matura per il 50% in piccoli fusti di rovere francese, e la presa di spuma si protrae per ben sei anni prima della sboccatura.





Miglior Rapporto Qualità Prezzo



Cantina dell'anno



Il premio per il miglior rapporto qualità/prezzo per Vini d'Italia 2017 va in Abruzzo. E non è una sorpresa, considerando la tumultuosa crescita di una regione che propone larga parte delle sue eccellenze in fascia da almanacco del Berebene. Merito di progetti ispirati: come quello avviato da Riccardo Tiberio alla fine degli anni '90 con l'acquisizione di un corpo unico da circa 30 ettari a Cugnoli, sulle Colline Pescaresi. Nel 2004 la prima vendemmia ufficiale e poco dopo la decisione di passare le redini ai figli Antonio (in vigna) e Cristiana (in cantina). «Le radici del vino abruzzese sono qui – ricorda – eppure le realtà importanti collocate in altura si contavano sulle dita di una mano quando iniziammo». Una scelta legata anche e soprattutto a ragioni stilistiche: «Ho sempre avuto una predilezione per i bianchi – spiega Cristiana – E a Cugnoli c'erano le condizioni ideali per produrli come piacciono a me, grazie al microclima unico, al gioco di temperature e correnti tra Adriatico, Maiella e Gran Sasso, agli oltre 350 metri sul livello del mare, ai terreni calcarei...» Accantonate le prove sulle varietà internazionali, le vecchie pergole coltivate a trebbiano e montepulciano sono oggi affiancate da nuove parcelle a guyot e dal pecorino impiantato nel 2000 per una batteria ad alta versatilità gastronomica. «La prossima sfida è quella di un cru da Montepulciano – annuncia Cristiana – i rossi sono vini più "intellettuali", che chiedono un percorso ragionato». ***Paolo De Cristofaro***

PECORINO 2015 | Tiberio | Cugnoli (PE) | www.tiberio.it
«Il Pecorino è il vino che mi ha cambiato la vita», ci confessa Cristiana. «È un'uva piena di antitesi: elevata acidità, ph basso, ma anche la tendenza ad accumulare zuccheri e glicerina molto rapidamente. Assume volti diversi e di solito lo si detesta o lo si ama». Inutile dire che lo amiamo in questa versione 2015: luminoso e respirabile nei ricordi di limone e mentuccia, tiene insieme delicatezza montana e tempra salmastra, senza perdere ritmo nel lungo finale. Splendido. L'abbinamento consigliato da Cristiana: zuppa di ceci di Navelli con olio crudo e rosmarino.



Viticoltore dell'anno



Un'ascesa folgorante quella di Istine e di Angela Fronti, che ne è l'artefice. Tutto nasce quasi per gioco nel 2009, con le prime 3.000 bottiglie a denominazione. «Nonostante la mia famiglia possedesse da tempo i vigneti che oggi fanno capo a Istine (i vini venivano venduti sfusi) non ho mai davvero pensato – chissà perché – che potesse diventare il mio progetto vitivinicolo. Dopo la laurea ho iniziato a collaborare con alcune aziende e per molto tempo ha funzionato bene così. Con i primi vini imbottigliati, dal 2009, si è fatta via via spazio l'idea di fare sul serio. Così nel 2012 mi sono trasferita a Radda». Fin dal 2009 comunque il progetto era già chiaro: Chianti Classico, vini da vigna, conduzione in biologico, espressione massima delle caratteristiche dei diversi terroir. «Le tre vigne più significative, in termini di ampiezza, sono Casanuova dell'Aia a Radda, Istine (isolata nel bosco a nord ovest) e Cavarchione, l'ultima acquisita, tra Vertine a Gaiole, a ovest. L'idea è sempre stata quella di lavorare esaltando le diverse peculiarità, seguendo un concetto di cru come si fa in Piemonte. Certamente quello che ha fatto la differenza è stato il riconoscimento ottenuto fin da subito e che francamente non avrei immaginato. Invece la risposta è stata positiva, oggi le bottiglie sono 32mila, l'obiettivo raggiungerne 65mila». ***Eleonora Guerini***

Riserva LeVigne | ISTINE | Radda in Chianti (SI) | www.istine.it

È un lavoro di selezione che parte dalla scelta delle uve quello che porta alla Riserva di Istine, LeVigne. Si parte dalle vigne migliori, in cui si selezionano le uve, che vengono vinificate e affinate separatamente, per un anno in botti da 10 a 40 ettolitri. Dopodiché si sceglie la percentuale dei diversi cru che andrà a concorrere all'assemblaggio, cui segue un ulteriore affinamento in legno di 6 mesi. Il risultato è un vino territoriale e fragrante, complesso e articolato, dal tipico fascino chiantigiano.





Giobatta Vio – Aimone per gli amici – è un viticoltore d'altri tempi. Anzi la definizione che probabilmente calza meglio alle sue attività e al suo modo di essere e di sicuro alla sua storia è proprio quella di agricoltore. Ai tempi passati, quando si lavorava in campagna per il sostentamento quotidiano, l'agricoltura era per forza mista: alla vite si affiancava l'ulivo e gli alberi da frutta, ma anche gli ortaggi e l'allevamento del bestiame. Anche se ha solo 59 anni, questa vita contadina Aimone l'ha conosciuta già da bambino: difficile trovare tra i vignaioli italiani un legame così forte con la terra. Oggi, la produzione – imbottigliata per il 60% – si attesta sulle 55mila bottiglie l'anno principalmente di Pigato, il re incontrastato di quest'angolo di Liguria. Dal 1989 tutta l'azienda è biologica certificata: «Un metodo agricolo che dovrebbe essere la norma, una volta lo era». Con l'aiuto delle 3 figlie (Caterina che è enologo, Camilla e Carolina) e della moglie Chiara, Giobatta coltiva le vigne in tre cru distinti: Albenga, le zone di Pianboschi e di Le Marixe che si pronuncia *Marige* ed è un vigneto molto rinomato e all'origine delle proprietà della famiglia Vio con colline pianeggianti a forte percentuale di terra rossa. Ad Albenga i vini sono più fruttati e semplici; Pianboschi regala bianchi più corposi e più profumati, ricchi di sentori floreali. Alle Marixe e a Ranzo, invece, i terreni sono più ripidi e contengono più calcare: vini freschi, potenti e minerali. ***Gianni Fabrizio***

AIMONE (GIOBATTA) VIO

Biovio | Bastia d'Albenga (SV) | www.biovio.it

Delle 3 etichette aziendali di Riviera Ligure di Ponente Pigato la più prestigiosa è il Bon in da Bon: una selezione che nasce nella vendemmia 2006 per migliorare la qualità il già ottimo Ma René. La cuvée nasce dall'assemblaggio di uve delle zone Le Marixe e Ranzo, scelte e raccolte in ritardo. Il risultato è un Pigato dalla forte personalità, con intensi e raffinati sentori di erbe officinali e agrumi. La bocca è potente e densa, con un nota fresca tannica appena accennata, mentre nel lunghissimo finale tornano i profumi di macchia mediterranea.





Cantina emergente



Premio per la vitivinicoltura sostenibile



Roccafiore è impresa complessa e sfaccettata che abbraccia diversi ambiti del *bien vivre* in campagna, con declinazioni *country chic* di un certo fascino. C'è la cantina e l'impresa vitivinicola nel suo complesso, ovviamente, ma anche il ristorante, la locanda e la bella spa. Unico invece il territorio: le splendide colline che si muovono sinuose a due passi da Todi. Roccafiore è idea, immaginazione, sogno che diventa realtà. Pezzi di tradizione recuperati e resi moderni, finemente contemporanei. Merito della famiglia Baccarelli che ha creato questo bel microcosmo e gli ha dato un vestito accattivante, curato nei minimi dettagli. Undici ettari di vigna condotti da subito in biologico, grande attenzione al paesaggio e metodi di cantina premurosi quanto poco invasivi. I suoli argillosi, con presenza di sabbie, l'esposizione a sud-sud est, garantiscono un'ottima maturità delle uve, a partire da quel grechetto che, diffuso in tutta l'Umbria, trova in questa zona una delle sue patrie elettive più antiche. La fisionomia dei vini è in divenire (ovvio per una realtà così giovane) ma le ultime vendemmie rivelano una mano sempre più sicura e convincente. Grechetto su tutti: il banco di prova più importante. Sulla varietà non mancano gli esperimenti, conferma Luca Baccarelli: «Crediamo molto nel nostro vitigno simbolo. Lavoriamo per migliorare le etichette che abbiamo e progettare nuovi vini. Non sappiamo se ci sarà qualche novità in futuro ma è certo che stiamo facendo delle prove con uve di vecchie vigne e affinamenti in tonneau. Vedremo».

Antonio Boco

Fiorfiore 2014 | ROCCAFIORE | Todi (PG) | www.roccafiore.it
Il Fiorfiore è una sfida nella sfida e incarna alla perfezione la filosofia Roccafiore: tradizione in chiave moderna. Le uve provengono da una rigida selezione dei più vecchi tralci di grechetto. Il mosto fermenta spontaneamente in vasche di acciaio (lieviti naturali) e si affina per un anno in botti grandi di rovere di Slavonia. La sosta in bottiglia, infine, è di almeno 4 mesi. La versione 2014 è particolarmente aggraziata, le classiche note bucciose e tostate incontrano lampi agrumati e rinfrescanti. In bocca è un materico, certamente mediterraneo, capace di mantenere un'impeccabile equilibrio tra rotondità, finezza e profondità.


"Il mio Emmentaler
deve venire
dalla Svizzera.
Proprio come me."
Michelle Hunziker
www.michelledicecheese.it
EMMENTALER
SWITZERLAND
L'originale svizzero
SCHWEIZ SUISSE SVIZZERA SWITZERLAND
Svizzera. Naturalmente.
Formaggi dalla Svizzera.
www.formaggisvizzeri.it

di Eleonora Guerini



300 ANNI DI *Gallo*

Il 24 settembre 2016 il Chianti Classico, insieme alle denominazioni di Pomino, Valdarno di Sopra e Carmignano, ha festeggiato i 300 anni della nascita della delimitazione della zona di produzione. In sostanza di quella che oggi chiamiamo denominazione di origine

Fiore all'occhiello del made in Italy

CHIANTI CLASSICO *Nero*



Fu Cosimo III de' Medici, penultimo Granduca di Toscana, a far pubblicare il bando e con quell'atto formale sancì qualcosa di rivoluzionario: l'intenzione di salvaguardare e tutelare un prodotto strategico per il territorio dal punto di vista economico e commerciale, visto che il vino che vi si produceva, al pari di alcune famose aree francesi, godeva di apprezzamenti a livello nazionale e internazionale. E facendo questo, 300 anni fa mise anche le basi per la nascita di quello che sarà in futuro il ruolo del Consorzio, con la creazione di una congregazione con compiti di vigilanza, su produzione e commercializzazione. Risulta così con chiarezza che quello che ai nostri occhi (la straordinaria bellezza del territorio più complesso e sfaccettato della Toscana) e alle nostre conoscenze di appassionati di vino (la qualità e la personalità unica dei vini che qui si producono) è evidente, lo era anche tre secoli fa quando ci si spostava in diligenza o nave e le missive impiegavano settimane per giungere a destinazione.

Del Chianti Classico si può dire che nel profondo molto è rimasto come era, migliorando. Era già una zona "economicamente rilevante", diventata per questo strategica come dimostrano le contese tra Firenze e Siena per conquistarne i confini. Un territorio segnato da castelli, borghi e proprietà nobiliari, con un'agricoltura promiscua ma già ben organizzata. È sempre stato moderno, perché è sempre stato abitato dalla cultura. Ora il Chianti Classico ha deciso di intraprendere il lungo e complicato iter per la candidatura Unesco, riconoscimento dell'unicità di una zona anche in chiave di patrimonio culturale. È un ulteriore passo per vedere riconosciuto lo sforzo di chi ha scelto il Chianti Classico come luogo d'investimento (patrimoniale e personale) salvandolo dall'abbandono, riportando allo splendore i numerosi borghi, le ville e i castelli, le fattorie e le pievi, facendo ruotare intorno all'attività produttiva specializzata di vino e di olio l'economia di un intera area. Così come lo è stata la costituzione del Distretto Rurale del Chianti. «L'istituzione del Distretto – dice Giuseppe Liberatore, direttore del Consorzio Chianti Classico dal 1992 – è un passo fondamentale, non solo per riconoscere questo come tra i più significativi dell'agroalimentare italiano, ma anche per poter lavorare e ragionare in concerto con tutti gli interlocutori del territorio, pubblici e privati, al fine comune di esaltare al massimo le potenzialità qui raccolte. È stato un percorso lungo, di quasi vent'anni, ma che sono certo



Chianti Classico
I 17 Tre Bicchieri 2017

Chianti Cl. '14 | Borgo Salcetino
Chianti Cl. '13 | San Felice
Chianti Cl. '13 | Val delle Corti
Chianti Cl. Bugialla Ris. '13 | Poggerino
Chianti Cl. Cigliano '13 | Cigliano
Chianti Cl. Gran Sel. '13 | Castello d'Albola
Chianti Cl. Gran Sel. Colledilà '13 | Barone Ricasoli
Chianti Cl. Gran Sel. Riserva di Fizzano '13 | Rocca delle Macìe
Chianti Cl. Gran Sel. San Lorenzo '13 | Castello di Ama
Chianti Cl. Lamole di Lamole Et. Bianca '13 | Lamole di Lamole
Chianti Cl. Le Vigne Ris. '13 | Istine
Chianti Cl. Ris. '13 | Brancaia
Chianti Cl. Ris. '13 | Castello di Radda
Chianti Cl. Ris. '13 | Castello di Volpaia
Chianti Cl. Ris. '13 | Tenuta di Lilliano
Chianti Cl. Ris. '13 | Fattoria Nittardi
Chianti Cl. Villa Cerna Ris. '13 | Famiglia Cecchi

darà grandi risultati, così come accade quando c'è collaborazione e si ragione per un bene comune e non solo personalistico. In questi anni ho visto trasformare, e decisamente in meglio, questa area. E questo anche grazie a scelte a volte complesse e faticose, come credo sia inevitabile quando si raccolgono all'interno di un consorzio numerose aziende (sono ben 580 i soci). Arriviamo a questo risultato dopo passaggi significanti, come l'unificazione dei consorzi del Chianti Classico e del Gallo Nero, che ha portato ad avere un marchio unico e riconoscibile per distinguere i nostri dai vini dell'ampia zona del Chianti, o la modifica del disciplinare, con la chiara distinzione tra le tipologie d'invecchiamento e la nascita della Gran Selezione, vertice territoriale e qualitativo. Si è fatto molto, si farà ancora molto. Il territorio lo merita».



«E ora puntiamo al mondo»

Punti di forza e criticità, prospettive per il fiuturo, internazionalizzazione... Ne parliamo con Sergio Zingarelli, presidente del Consorzio Chianti Classico



300 anni: traguardo importante...
«In questo lungo lasso di tempo è accaduto molto. Non va dimenticato un periodo difficile per la denominazione come quello d'inizio del secolo scorso, quando quest'area che oggi corrisponde al Chianti Classico perse l'esclusività del nome Chianti. Ora invece possiamo dire che la forma è ottima. Grazie all'attività di chi ci ha preceduto, che hanno consegnato alla nostra generazione un territorio integro, e ai nostri sforzi, che negli ultimi 20/25 anni abbiamo fatto grandi investimenti per rivalutare il paesaggio e aumentare la qualità soprattutto nell'esaltazione del sangiovese, il nostro autoctono di riferimento. Oggi la qualità dei vini Chianti Classico è un dato di fatto, anche nelle annate sulla carta più deboli: è il segnale di maggior forza. Così come l'aver cambiato il modo di lavorare in vigna, con maggior attenzione anche alla selezione dei cloni».

I punti deboli?
«Per anni la politica di molte aziende è stata quella di investire, in termini di lavoro e di comunicazione, su di sé invece che sul territorio: ciò ha comportato problemi d'immagine per tutta la denominazione. Per questo è nato il progetto della Gran Selezione. Che vuole rappresentare l'eccellenza del Chianti Classico nel Chianti Classico. Poi rimane l'annosa questione del nome. È innegabile che ci sia confusione tra Chianti e Chianti Classico. Per ovviare a questo l'unico modo è puntare sul marchio del Gallo Nero che identifica solo la denominazione Chianti Classico».

Guardiamo al futuro…
«Sono molto ottimista. La qualità e il territorio ci sono tutti, bisogna veicolare bene il prodotto. La produzione è rilevante: circa 35 milioni di bottiglie l'anno. Dobbiamo stimolare la domanda. Una domanda di qualità, però, composta da ristoratori o negozi specializzati. Allargare i mercati, senza dimenticare il nostro maggiore mercato, gli Usa». ***E.G.***

ha collaborato William Pregentelli



UMANI RONCHI

La rinascita del Conero

Il Conero è un monte a tutti gli effetti anche se per pochi metri non raggiunge la quota per essere definito tale. Qui la Riviera sembra avere un sussulto che spezza la piatta striscia che va da Trieste al Gargano. Alle spalle c'è il territorio di una delle più antiche Doc d'Italia, quella del Rosso Conero. Qui la cantina Umani Ronchi è un riferimento assoluto

Dopo alcuni anni di latitanza, il nome della Doc Rosso Conero torna nella lista dei Tre Bicchieri: tutto merito di Umani Ronchi e della sua Riserva Campo San Giorgio '11. «La prima annata prodotta è stata la 2009 – racconta Michele Bernetti, proprietario e ad dell'azienda – ma quello del Campo San Giorgio è un progetto che parte circa quindici anni fa, quando impiantammo un nuovo vigneto di montepulciano nella particella che dà il nome al vino». Rosso Conero Doc e Conero Docg sono le denominazioni a base montepulciano più a nord della Penisola: la Doc nasce nel 1967 (la Docg arriverà nel 2004 per le versioni Riserva), in un periodo in cui buona parte del vigneto marchigiano era occupato dal sangiovese. «Per coniugare la forza del montepulciano con la potenzialità di questo territorio nel dar vita a vini eleganti – spiega Bernetti – abbiamo impiantato un vigneto con alta densità di ceppi per ettaro, con una sorta di alberello bilanciato da una sovrastante parete foliare a spalliera». Le prime due annate avevano già attirato la nostra attenzione, ma è su questa 2011 che abbiamo trovato la quadratura del cerchio, una sinte-

IL PELAGO BORDOLESE MARCHIGIANO

Tra i molti successi dell'azienda marchigiana non possiamo non menzionare il Pelago. «Nacque nel 1994. Noi della proprietà volevamo produrre un taglio bordolese; fu Giacomo Tachis, che in quel periodo collaborava con la nostra azienda, a suggerirci di utilizzare anche il Montepulciano, tra l'altro con una percentuale elevata, ben il 45%». Nel 1997 quell'annata di Pelago vinse il premio come Miglior Vino Rosso all'International Wine Challange di Londra. «Poi, nel 2006, fu la volta dei Tre Bicchieri, una sorta di sigillo sul valore di quel vino... Con l'annata 2012, che andrà sul mercato intorno a dicembre, arriveremo alle diciotto vendemmie: una sorta di maggiore età. Per questo lanceremo una nuova etichetta, più classica e compassata, come è giusto per un vino che raggiunge l'età matura».



Vecchie Vigne
Verdicchio dell'anno 2012

Nel palmarès dell'azienda figura anche il premio di Bianco dell'Anno, conseguito con il Verdicchio dei Castelli di Jesi Cl. Sup. Vecchie Vigne '09, nella Guida 2012. «La 2009 fu un'annata regolare, l'ideale per fare un grande vino – racconta Michele – il Vecchie Vigne era un progetto nato da qualche anno, sul quale stavamo sperimentando strade diverse. Nel 2001, prima annata di produzione, lo raccogliemmo quasi come una vendemmia tardiva. Con gli anni, insieme a Beppe Caviola, abbiamo deciso di alleggerirlo, rendendolo più fresco e lasciando che le uve di questo vigneto impiantato negli anni '70 si esprimessero al meglio. Il premio di Bianco dell'Anno fu il traguardo di quel percorso. La gioia fu indescrivibile e iniziarono ad arrivare le telefonate: tra i primi a complimentarsi ci fu Ampelio Bucci, uno dei protagonisti del Verdicchio. Inutile dire che fu un grande onore».

Michele Bernetti



Umani Ronchi |
Osimo (AN) |
www.umanironchi.com

si perfetta di carattere e raffinatezza che – riporta la guida Vini d'Italia 2017 – "ridisegna nuovi concetti di eleganza e mineralità che si possono raggiungere con il Montepulciano del Conero".
Ma Umani Ronchi non è solo Conero. L'azienda, in quasi settant'anni, è cresciuta esponenzialmente. Oggi produce circa tre milioni di bottiglie ed esporta il 70% della produzione in oltre 60 Paesi. I 70 ettari coltivati nei dintorni di Osimo vanno sommati ai 110 ettari nell'areale del Verdicchio, tra Cupramontana, culla dell'azienda, e Montecarotto, e altri 35 ettari in Abruzzo. Fu proprio un Verdicchio, il Casal di Serra '99 ad aprire la lista dei 16 Tre Bicchieri, conseguiti in questi trent'anni di Vini d'Italia. «Fu un traguardo importante non solo per il prestigio del premio, ma soprattutto perché il nostro Verdicchio era uno dei vini meno costosi della Guida – commenta Michele – Quel riconoscimento venne assegnato a un vino che veniva tirato in 100mila bottiglie e certificava la qualità diffusa del nostro vigneto e delle uve».
Il passato è pieno di allori, ma anche il futuro sembra brillante. La conversione al biologico, iniziata nel 2001 nel vigneto abruzzese («Non una moda, ma quasi un atto etico nei confronti del nostro territorio e dei nostri collaboratori» spiega Bernetti), procede a gonfie vele: nel 2015 è arrivata la certificazione per circa il 50% dei vigneti di verdicchio e la metà restante verrà certificata nel giro dei prossimi due anni. «Guardando al domani – sorride Bernetti – vedo un'azienda ancora più solida non solo dal punto di vista economico, ma soprattutto nella struttura, nell'impostazione e nel gioco di squadra. Inoltre spero che venga riconosciuto sempre di più il valore reale dei nostri vini e delle nostre denominazioni; abbiamo avuto successo ma possiamo e dobbiamo fare di più».


YouWine Shop
The best choice for your wine
WWW.YOUWINE.IT
800 177 552
NEVADA®
Cantine frigo per vino
da 20 a 1000 bottiglie.
www.nevadaeurope.com
PROFESSIONAL WINE EQUIPMENT
WG WINE GUARDIAN®
Climatizzatori per vino
da 10 m³ a 250 m³.
www.wineclima.it

di Stefano Polacchi
ha collaborato Valentina Marino

qualità & godibilità

A TAVOLA SENZA



Ospitalità, godibilità, prodotto: sono le chiavi dell'alta ristorazione italiana oggi. Complessa ed eclettica, in continuo movimento. Ma proiettata verso il nuovo e salda sulle proprie radici, in un quadro che mostra di anno in anno un sistema sempre più maturo, coerente e concreto. Ai ristoranti "puri" subentrano format meno formali e flessibili. E le lunghe storie di famiglia non tramontano mai

RISTORANTI D'ITALIA 2017 | PREZZO 22 EURO |
IN VENDITA IN EDICOLA, IN LIBRERIA E SU WWW.GAMBEROROSSO.IT



FOTO DI GIORGIO PEROTTINO. RISTORANTE SPAZIO 7



COMPROMESSI

«Oggi si vive correndo... Ma noi dobbiamo tenere insieme tutto: la tradizione – la nostra storia – e l'innovazione che è il futuro nostro e dei nostri figli». Parla Peppino Tinari che con la moglie Angela, i figli Pascal e Arcangelo e le nuore, porta avanti l'esperienza di Villa Maiella (in Abruzzo, a Guardiagrele): a lui è andato il premio speciale di Ristoratore dell'anno nella guida Ristoranti d'Italia 2017, presentata lo scorso 24 ottobre. Un riconoscimento che rende omaggio a una famiglia-modello. «Mio padre e mia madre che hanno cominciato, io e mia moglie che abbiamo continuato e i figli che stanno costruendo il domani. Questo – spiega Peppino – ci porta a rimodulare continuamente l'organizzazione: dalla sala alla cucina, con l'esigenza di tenere gli occhi aperti sul mondo e i piedi piantati nella terra, quella del contadino che porta il grano e del mugnaio con la macina a pietra, dell'allevatore di polli e di quello di conigli. È importante il legame col territorio. Si corre, è vero: ma il maiale prima si ammazzava a 12 mesi, ora a 18 – spiega Peppino, che ha contribuito in modo decisivo al recupero del Nero Abruzzese – Idem con l'aia, dove si alleva allo stato ruspante davvero! E le verdure: prima con la chimica crescevano bene e velocemente; oggi ci vogliono tempo e competenze specifiche per operare senza quelle sostanze. Credo che il nostro sia il modello verso cui tende e deve tendere la ristorazione italiana del futuro: professionalità e il valore aggiunto della concretezza di un tempo». Le parole di Tinari danno il senso di una vita e riassumono uno degli aspetti più attuali del mondo enogastronomico dello Stivale, così come emerge peraltro dall'affresco che ne fa la guida, che alla sua ventisettesima edizione si presenta in parte rinnovata: 200 indirizzi in più rispetto alla precedente con 270 novità al suo attivo. «Si stanno delineando due diversi modi di intendere il mangiar fuori e – usiamo ancora le parole di Tinari – soste rapide, smart e flessibili da un lato, esperienza gourmet tout court dall'altro. La cucina di casa di una volta (che oggi non esiste più!) è la partenza, poi occorrono tecnica, conoscenze, rigore per tenerla in vita nel contesto odierno. Ben vengano tutte le tecniche, dalle più arcaiche alle più avanguardiste: purché si rispetti e si valorizzi il prodotto».

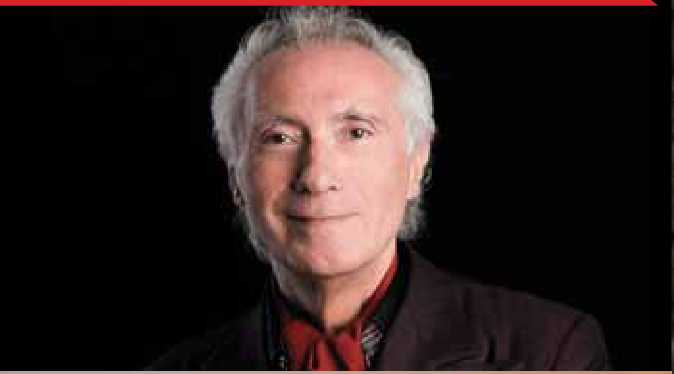
Materie prime e ricerca. È questa buona parte del valore aggiunto di una tavola contemporanea. Ed è all'insegna di questa ricerca che riparte altresì la rinascita della cucina del Sud, guidata dalle esperienze di giovani chef come Nino Rossi, tornato all'attività di famiglia dopo si-

Villa Maiella. La famiglia Tinari: generazioni a confronto





www.tenutepiccini.it
www.facebook.com/picciniwines
PICCINI®
tradizione di famiglia dal 1882
PICCINI®
UNA TRADIZIONE DI FAMIGLIA DAL 1882
CHIANTI
DOCG
VALIANO®
CASTELNUOVO BERARDENGA
VILLA AL CORTILE
MONTALCINO
TENUTA MORAIA
REGIO CANTINA
TORRE MORA











Dall'alto in senso orario: Giorgio Pinchiorri, Nino Rossi, Matteo Metullio, Tonino Mellino e i fratelli Sposito (Mario a sinistra e Francesco)

gnificative esperienze in giro per l'Italia e l'Europa e ora chef e patron del Qafiz di Santa Cristina di Aspromonte (RC), esordiente in guida con le Due Forchette in un'area – fino a qualche tempo fa – piuttosto desolata sul fronte della sperimentazione ai fornelli. Non è un caso, inoltre, che a entrare nell'Olimpo dei "grandi" - e a prendere la terza forchetta - siano due "famiglie" della grande (una più creativa, l'altra più tradizionale) cucina campana: Taverna Estia a Brusciano (NA) con i fratelli Sposito (Francesco in cucina e Mario in sala e ai vini) e Quattro Passi a Massa Lubrense (NA) di Tonino Mellino e il figlio Fabrizio: entrambi concentrati su ingrediente e filiera e su una proposta che rispetta al massimo il territorio in cui nasce, raffinata ma accessibile, sul piano economico come su quello dell'ospitalità, "dello star bene", a proprio agio. Stessa cosa, ma con prospettive più internazionale, per l'Enoteca Pinchiorri di Firenze, che riguadagna il massimo riconoscimento e dove a vincere è la sapienza di un grande maestro della sala nonché della cantina da sogno di Giorgio, autore di una selezione di vini che ha pochi eguali al mondo. E stessa cosa per una realtà di lunga tradizione come la Siriola dell'Hotel Ciasa Salares di San Cassiano (BZ) dove – dopo un riassestamento di qualche anno legato all'uscita dalla cucina di due talenti come Corrado Fasolato prima e Claudio Melis dopo – sono tornate le Tre Forchette perse nel 2005 grazie alla sempre incredibile capacità e dedizione del titolare Stefan Wieser e della sua famiglia unita al talento ai fuochi di un giovane come Matteo Metullio.
Si tratta di realtà con un passato significativo alle spalle dove la capacità di evoluzione ha dato ottimi frutti e il passare degli anni non ha portato fossilizzazione e non ha fatto posare polvere, ma ha fatto maturare i protagonisti e l'offerta.


CESARINI SFORZA
TRENTODOC
TRENTO
CESARINI SFORZA
METODO CLASSICO
BRUT
La più nobile delle scelte.
Cesarini Sforza.
Nobili bollicine Metodo Classico Trentodoc. Nel raffinato perlage dei nostri spumanti, tutta l'energia e la vitalià del Trentino.
TRENTODOC
www.cesarinisforza.com
seguici su
SPUMANTI
CESARINI SFORZA
TRENTO





Lanzani Bottega & Bistrot



Al Carroponte



Donatella Bistrot





Bistrot, informali e d'autore le nuove Cocotte

Flessibili, disinvolti, "facili": alla domanda di un certo tipo di nuovo pubblico, così rispondono i bistrot all'italiana. Una categoria entrata lo scorso anno in guida e quest'anno definita e valutata con un simbolo apposito (le cocotte, da una a tre a seconda del grado di eccellenza). Una macroarea comprendente indirizzi giocoforza diversi tra loro (per ragioni strutturali, gestionali, geografiche) ma tutti accomunati da un approccio culinario smaliziato, da un bere "moderno", che pure se contenuto nell'assortimento ha personalità e originalità da vendere, e prezzi accessibili. E che sia la ristorazione del futuro lo testimoniano i numeri, in netta crescita rispetto a quelli che contano gli investimenti nel ristorante "puro", con orari e offerta canonici. Oggi si tende a rischiare di meno con contenitori all inclusive e banconi "aperti" tutto il giorno, cocktail, menu aperti e modulabili a piacere. Più vicini alle giovani leve gourmet e foodie: curiosi e originali.

BISTROT DELL'ANNO
Al Carroponte | Bergamo TRE

TRE COCOTTE
Donatella Bistrot | Oviglio (AL)

Lanzani Bottega & Bistrot | Brescia



LASCIATEVI
CONQUISTARE
Let yourselves be conquered
LATINIA
SANTADI
ROCCA RUBIA
SANTADI
TERRE BRUNE
CARIGNANO DEL SULCIS
Superiore
SANTADI
VILLA DI CHIESA
SANTADI
CALA SILENTE
SANTADI
SANTADI
vini fatti con arte
www.cantinadisantadi.it
page: cantina di santadi
ph. oles&oles
RIGANERA

Gusto & Salute

Quando la sostenibilità è forma e sostanza. Valorizzazione del territorio e dei suoi prodotti attraverso una cucina naturale e sana, nel pieno rispetto della terra, dell'ambiente e dell'uomo. Questo il senso di un premio cui un'azienda vitivinicola che ha fatto della sostenibilità la sua bandiera – come Barone Pizzini – ci tiene a sostenere. Tra sono le strutture che se lo aggiudicano. Tutte che guardano il cibo come elemento di benessere e vitalità, a partire dalle materie prime che, nel caso di Zafferana Etnea, vengono prodotte proprio in casa. Il Nerello è il ristorante gourmet di uno dei più affascinanti relais della Sicilia. Qui, anche le uova provengono da orti che il titolare, Guido Coffa, cura direttamente e conduce secondo un rigoroso regime di bio-sostenibilità, affiancato da Davide Catania che segue e dà il ritmo all'accoglienza e da Vincenzo Gulino in cucina che si diverte con mano leggera ad accompagnare sui piatti verdure e ingredienti a Km0 e di freschezza e qualità uniche. «La ricchezza della biodiversità siciliana e il lavoro svolto per preservarla, che sono la filosofia base di Monaci delle Terre Nere, danno i suoi frutti» commenta Guido Coffa, felice per il riconoscimento del Gambero.

La sintesi di cosa sia il binomio gusto&salute dal punto di vista di un ospite, la fa dal Lago di Garda Matteo Maenza, chef del Lafay Resort: «Per valutare una cena o un ristorante, occorre aspettare il giorno seguente: quando l'euforia del momento è già passata, e l'esperienza si imprime nel corpo e nella mente. La nostra filosofia Lefay Vital Gourmet privilegia gli aspetti salutari del cibo e punta sulla dieta mediterranea in cui l'olio extravergine d'oliva è protagonista». Al Lefay Resort, in effetti, è l'esperienza nel suo complesso ad avvolgere e coinvolgere gli ospiti: si respira un senso di benessere che si estende a tutta l'esperienza e quindi anche alla cucina. «Evitiamo le preparazioni troppo sofisticate e articolate, seleziona i migliori ingredienti con grande attenzione all'etica, alla stagionalità e alla territorialità degli ingredienti. Partiamo dal presupposto che persino il cibo può essere "cibo per l'anima" e crediamo







Matteo Maenza e il carpaccio di capesante de La Grande Limonaia del Lefay Resort

che l'alimentazione sia parte integrante della nostra salute. Questo pensiero ogni giorno finisce nei nostri menu». Lo puntualizza Michele Aurelio, Restaurant Manager al Lafay: «Secondo noi, il benessere dell'uomo non può prescindere da quello ambientale. Per queste ragioni, proporre all'interno del ristorante La Grande Limonaia una cucina leggera e vitale è per noi una grande soddisfazione: un principio che ci motiva a profondere grande impegno, stimolando la nostra crescita professionale e intellettuale».

Chiediamo al cuoco de La Réserve di Caramanico Terme se però questa grande attenzione a salubrità, leggerezza e qualità degli ingredienti alla fine non sia un po' troppo castrante per un cuoco che volesse esprimere creatività e innovazione. «Assolutamente no – risponde Antonello De Maria – Io posso fare tutto ciò che voglio, e addirittura osare ancora di più nel valorizzare l'espressione e ancor di più l'espressività delle materie prime… La mia creatività non ha nessun limite!» In realtà. Attenzione alle materie prime e all'influsso di un pranzo sul benessere dovrebbero essere punti cardine del lavoro di ogni chef e ristoratore. «Utilizziamo sistemi di cotture sani: dalla piastra di sale alla bassa temperatura che permettono di non usare grassi e di non modificare la materia evitando calori eccessivi. In cucina, protagonista è l'olio extravergine di oliva; in pasticceria sono banditi grassi idrogenati o modificati nella loro essenza». Ma il vino? Anche quello può essere elemento di salute e benessere? «Certo – assicura la restaurant manager, Valentina Faccia – Con equilibrio e con sani limiti, il vino fa anche bene alla salute essendo ricco di sostanze antiossidanti. Per la cucina, poi, è importante sapere già in anticipo quali siano le richieste e le eventuali problematiche dell'ospite, così che lo chef possa lavorare con tranquillità».

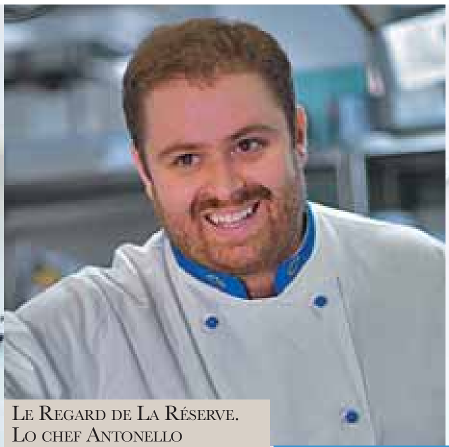
GUSTO & SALUTE
GAMBERO ROSSO E ANIMANTE BARONE PIZZINI

La Grande Limonaia del Lefay Resort | **Gargnano (BS)** | **lagodigarda.lefayresorts.com**

Le Regard de La Réserve | **Caramanico Terme (PE)** | **www.leregard.it**

Il Nerello del Relais Monaci delle Terre Nere | **Zafferana Etnea (CT)** | **www.monacidelleterrenere.it**





Le Regard de La Réserve. Lo chef Antonello De Maria e il suo piatto Tonno, finocchio e arancia





Vincenzo Gulino del ristorante Il Nerello del Relais Monaci delle Terre Nere e un suo piatto di cappellacci con le verdure dell'azienda di Zafferana Etnea



LORENZO: ARAGOSTA ROSA DI FONDALE, CON INDIVIA ALL'ACQUA DI POMODORO E MAIONESE ALL' AGLIO NERO

Il miglior menu di pesce

Aragosta cruda con pomodori secchi, rosticciata di calamaretti spillo con pomodori datterini, pappardelle ripiene di scorfano, gnocchi di ricotta con carciofi e aragosta… sontuoso il fritto misto: siamo da **Ma.Ri.Na.** Per Pino e Rita (in cucina) Possoni, supportati dal figlio Davide, il biglietto da visita più eloquente è da 40 anni solo uno: il pesce freschissimo che arriva giornalmente dalle isole così come dalla costa adriatica, e che viene illustrato nei minimi dettagli per costruire un percorso su misura per ogni commensale. Il menu potrebbe anche non esistere, ma ci sono due menu degustazione: la proposta quotidiana è dettata da quello che c'è di più fresco.

La famiglia **Cera** a Campagna Lupia propone una delle migliori cucine di pesce d'Italia: difficile trovare una così elevata e costante qualità della materia prima; difficile azzeccare praticamente sempre il piatto giusto. Strepitoso (e imitatissimo) lo spaghettino freddo con lucerna, mazzancolla, salsa di pistacchi di Bronte, capperi e basilico; sontuosi la catalana o "i colori del mare" con i suoi otto crudi, imperdibile per scelta del prodotto, bontà e bellezza. La famiglia Dal Corso a Villa Franceschi (Remigio in cucina e Alessandro in sala) è l'anima di **Margherita**: cantina di spessore – ricca e profonda – e mirata alle proposte di cucina, dagli splendidi crudi ai risotti, dagli spaghetti ai crostacei passando per una splendida tartare di tonno con tartufo di Norcia e dei golosi scampi in coriandoli di patate. **Lorenzo**, insieme alla figlia Chiara Viani, propone una cucina di pesce che è ormai un punto di riferimento assoluto: classici sono ormai il sandwich di triglia e scarola su gazpacho di pomodoro verde, gli spaghetti alla versiliese o il risotto Carnaroli alla pescatora mantecato allo Champagne… Per questa tavola, una cantina ricchissima, ma fruibile come poche altre. La **Pineta** dello Zazzeri è un altro dei templi della cucina marinara italiana: lo spirito da pescatore-poeta del mare di Luciano, oltre ai crudi e alla mitica classica insalata di mare calda, piatti da ricordare a vita come il bollito di mare, il San Pietro in tegame con maionese di casa e bottarga per non parlare del commovente spaghetto alle vongole. In Versilia **Romano** (Franceschini) è una certezza: calamaretti ripieni di verdure e crostacei, treccia di sogliola, bavettine alla viareggina con frutti di mare e pesce, mazzancolle al miele di spiaggia e carciofi fritti,

patate e lamelle di tartufo bianco di san Miniato, spaghetti con le arselle. Ma anche i bottoni ripieni di zuppa di pesce con guazzetto di cicale di mare o il risotto Acquerello con scampi, sparnocchi e molluschi cotti e crudi, polvere di crostacei e suo ristretto… Il tutto con una cantina che dal Km0 spazia in tutti i continenti, passando per grandi bollicine.



Gianfranco **Pascucci**, a Fiumicino, ha reinventato e ridisegnato la cucina marinara della costa laziale che sua moglie, Vanessa Melis, propone e accompagna con uno charme unico. Caratteristiche principali di questa cucina sono una ricerca materica perpetua, una personalità vulcanica e la selezione maniacale del pescato selvaggio che viene trattato con un rispetto assoluto in cucina. Sorprendente il tiramisù di alici; il tortello di anguilla con caviale e brodo dashi di cavolo fermentato ricorda emozioni ancestrali; profonde le riletture di due classici come la pasta e patate o la scenografica pasta e ceci “del marinaio” ispirate alle più moderne esperienze della cucina internazionale. **La Rosetta** di Massimo Riccioli è “il pesce a Roma”. L’ambiente esclusivo ma non impettito, regala il “privilegio” di mangiare un pescato di pregio assoluto (altro marchio di fabbrica: il meglio che c’è sul mercato) in un angolo caratteristico nel cuore della Capitale. ottima la proposta per il pranzo, con piatti di mare abbinati a calici di livello e a prezzi accessibili. Tra i classici di cucina: cipollata di ricciola al tartufo nero e carciofi, spaghetti con scampi, fiori di zucca e pecorino romano, crostacei alla griglia con puntarelle romane. **Tuccino** ha dato vita a questo storico locale guidato oggi dal figlio Pasquale Centrone. Il mare è lì, e lo spazio in menu è solo per prodotti e materie prime di qualità a cominciare dal pescato che arriva freschissimo ogni mattina. Imperdibile l’assaggio di crudi: gamberoni viola di Gallipoli, polpo, scampi, cozze, noci, tagliatelle di seppia, ostriche. Poi gnocchetti di patate con vongole veraci e salvia e ottime linguine ai ricci. E ancora calamari alla griglia, frittura mista, pescato del giorno in cotture leggere e condimenti equilibrati. Emilio Desiderio, con impegno e passione ha dato alla luce una delle tavole più interessanti del panorama della Costiera Amalfitana: il **Rada Restaurant** dove si spazia dalla tradizione a creazioni fresche e innovative. Basta citare la “passeggiata sulla spiaggia” (mantecato di nasello con spuma di patate, spugna di alghe con maionese di frutti di mare, “la finta pietra”, pane burro e alici e la carbonara di mare) per rendersene conto. Poi, un piatto come il “carciofo e il gambero” rende il territorio da un punto di osservazione diverso: cuore di carciofo sottovuoto con olio fumé (con foglie di carciofo arrostite) e salsa verde, croccante di carciofo, bisque di gamberi e gambero rosso spadellato.

Pascucci: la finta pasta e fagioli con centrolofo



IL MIGLIOR MENU DI PESCE
PREMIO GAMBERO ROSSO E SELLA E MOSCA

SELLA&MOSCA

Ma.Ri.Na. | Olgiate Olona (VA) | ristorantemarina@libero.it
Antica Osteria da Cera | Campagna Lupia (VE) | www.osteriacera.it
Margherita | Mira (VE) | www.villa-margherita.com
Lorenzo | Forte dei Marmi (LU) | www.ristorantelorenzo.com
La Pineta | Bibbona (LI) | www.lapinetadizazzeri.it
Romano | Viareggio | www.romanoristorante.it
Pascucci al Porticciolo | Fiumicino (RM) | www.pascuccialporticciolo.com
Rosetta | Roma | www.larosetta.com
Da Tuccino | Polignano a Mare (BA) | www.tuccino.it
Rada Restaurant | Positano (NA) | www.radarestaurant.it

Migliore proposta di piatti di pasta

RISTORANTE CON LA MIGLIORE PROPOSTA DI PIATTI DI PASTA
PREMIO GAMBERO ROSSO E PASTIFICIO DE CAMPI

Essenza | Milano |
www.essenzaristorante.it

Eugenio Boer è la mente culinaria di Essenza. Lui, grande testa e bella mano ai fornelli, si aggiudica il premio speciale per la migliore proposta di pasta. Un riconoscimento che può sembrare ardito, visti i suoi piatti, eppure è il voler sottolineare lo sdoganamento della pasta secca tradizionale italiana dai canoni della tradizione familiare e regionale. E se Boer è un cuoco di confine – la sua identità e formazione è a metà tra Italia (mamma e nonna) e Olanda (papà) – sono di confine anche i suoi migliori piatti di pasta. Scarti è quello che in questo momento lo rappresenta al meglio. «C'è la visceralità della passione italiana e c'è un punto di osservazione esterno. Scarti nasce dalla riflessione sugli sprechi – spiega Eugenio – prima si mischiavano i rimasugli di pasta che venivano venduti sfusi per minestre o zuppe: era tradizione. Così come nelle cucine dei ristoranti si butta via il brodo vegetale a fine giornata: ma se quel brodo si restringe al massimo, lo si può usare come condimento. Il kefir che accompagna è il simbolo delle cose andate a male – fermentate – nel frigo. Così come le molliche di pane sono da una parte la citazione di un condimento molto in voga nella tradizione del Sud (io ci ho vissuto per sei anni) e dall'altra il riuso di uno scarto, il pane secco: che io ripasso con i fondi di caffè, altro rifiuto.

Un piatto che visivamente richiama alcune delle creazioni di Gualtiero Marchesi, di cui Boer non è stato né allievo né seguace. Il punto di contatto potrebbe essere proprio il punto di osservazione esterno. «Un osservatorio non convenzionale, non condizionato dalla tradizione. Io ho anche assaggiato all'estero molte paste molto fatte male. Ma se fuori la pasta era indegna perché non c'era la cognizione del come si fa, io che so fare alla perfezione tutti i piatti di pasta della tradizione posso anche guardare alla pasta senza stereotipi e cercando equilibri diversi, altre quadrature dei sapori, al di fuori dei canoni tradizionali: purché si abbia poi la stessa confortevolezza di un piatto di spaghetti aglio e olio o con le cozze»

Un altro piatto che Boer vuole raccontare perché condensa anni di ricerca e di studio, è quello che prende il nome da Giuseppe De Martino, anima del Pastificio dei Campi di Gragnano. «Con lui c'è sempre stata molta intesa e stima e anche lui, come me, è sempre in giro per il mondo: ho voluto mettere insieme la sua pasta campana tradizionale con tutta una serie di cose che in Italia non si trovano. La pasta è mantecata nel burro (il massimo del comfort food) e condita con furikake (salsa giapponese a base di pesci essiccati con semi di sesamo, alga marina tritata, zucchero e sale), mela verde e aringa affumicata in casa. Anche questo è un punto di vista altro sulla pasta: la sfida è mantenere un equilibrio, la quadratura dei sapori».






Vuoi?
Ora puoi!
Wineemotion si fa in due:
Da oggi il dispenser lo puoi
comprare o noleggiare!
WINEEMOTION
wine dispensing system
info@wineemotion.com
info@wineemotionrentals.com

Cuoco emergente 2017



È la prima volta che un'allieva del corso Professione Chef, presso la Città del gusto del Gambero Rosso di Roma, si aggiudichi un riconoscimento così importante e deciso insieme sia dalla guida Ristoranti d'Italia del Gambero, sia dallo staff di S. Pellegrino e Acqua Panna, organizzatori e sponsor di The World's 50 Best Restaurants di Londra. Martina Caruso, da poco superati i 30 anni, è un'esponente della nuova generazione di cuochi che esprimono fantasia e curiosità, rigore e conoscenza, voglia di aprirsi al mondo e di apprendere le storie e le culture degli altri: e dal suo punto di osservazione – un'isola, agli estremi margini del Mediterraneo – racconta la sua "cucina italiana", dopo aver fatto l'alberghiero («Ma uscita da lì non sapevo quasi fare nulla in pratica»), dopo essere uscita dal corso del Gambero («Mi ha dato la possibilità prima di consolidare la mia passione e di conoscere più da vicino il mondo della cucina e della ristorazione oltre che di fare una serie di stage che mi hanno dato professionalità») e dopo aver conosciuto la cucina e la vèrve di Mauro Uliassi («Lo adoro!»). Linea di cucina? «Valorizzare in primis i prodotti di questa terra, della Sicilia e di questa isola nell'isola, ma anche d'Italia e del mondo: perché giro molto e la testa mi si apre stimolata da nuove esperienze», risponde lei.

Il piatto che più la rappresenta? «Il gelato al cappero, simbolo di Salina. Poi, quest'anno ho proposto il fusillone Felicetti con crema di Fiore Sicano (formaggio siciliano a pasta molle con muffe autoctone) insieme allo sgombro (affumicato in casa e marinato) e a una salsa di pomodoro e mela. Un piatto delicato e deciso insieme. E poi c'è l'utilizzo e la lavorazione del pesce: per me, che vivo in mezzo al mare, è fondamentale». E c'è un tocco fresco e moderno che fa pensare a una Sicilia che guarda al futuro: semplice, ma complesso. Che rapporto ha Martina con i sapori? «Mi piace giocare su diversi elementi: acidità e dolcezza, sapidità, astringenze, consistenze. E punto sempre a non trasformare i sapori degli ingredienti: il pomodoro deve essere lui…»

Progetti? «Stiamo lavorando molto sull'orto: frutti e verdure da poter usare in cucina e un laboratorio per trasformarli in conserve di vario tipo in modo da poter avere tutto l'anno verdure di diverse tipologie e lavorate con diversi metodi, tutte provenienti dal nostro orto supernaturale».

CUOCO EMERGENTE 2017
PREMIO GAMBERO ROSSO E ACQUA PANNA S.PELLEGRINO

ACQUA PANNA S.PELLEGRINO
THE FINE DINING WATERS

MARTINA CARUSO | SIGNUM | SALINA (ME) | WWW.HOTELSIGNUM.IT

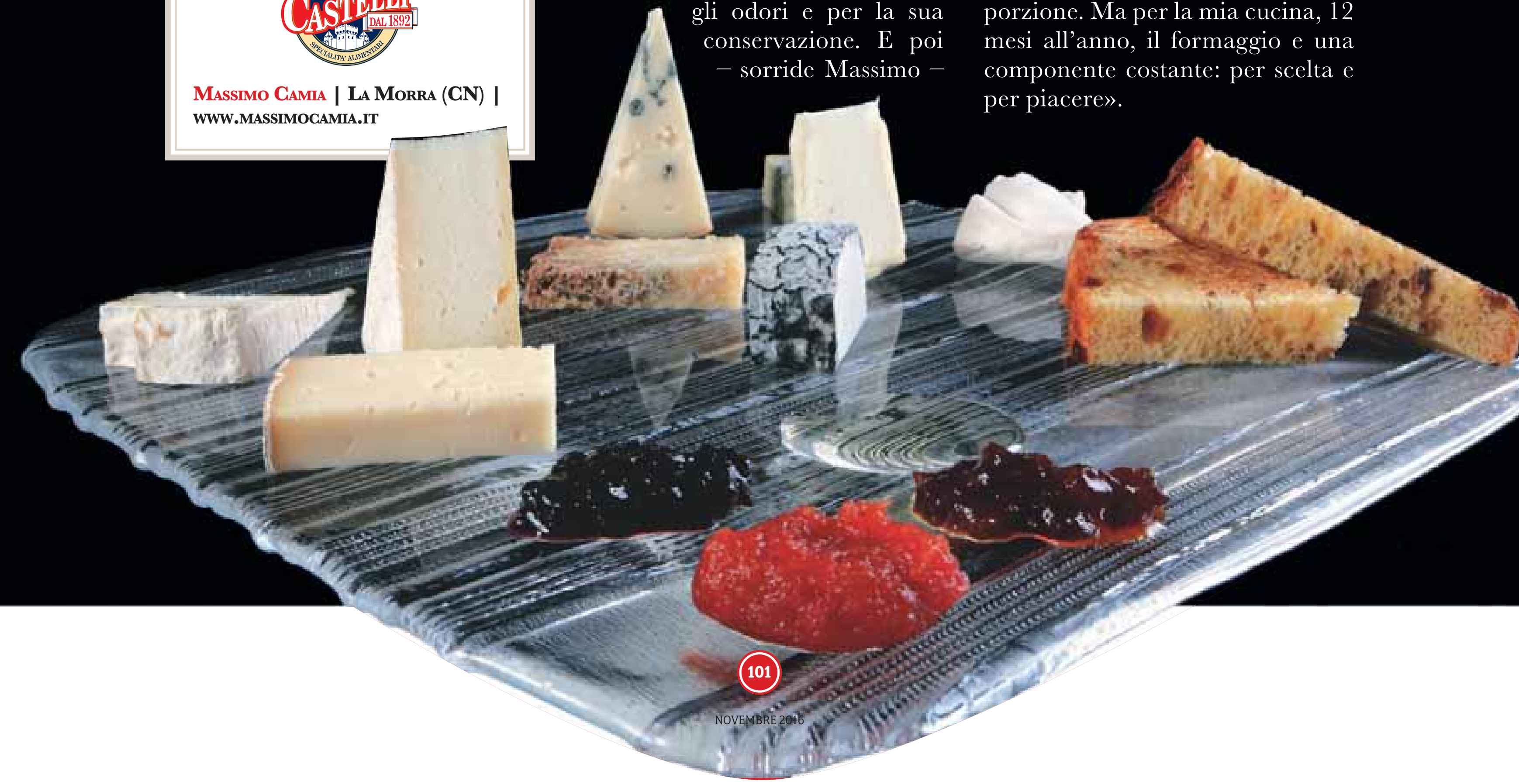

I SICILIANI AMANO
LA BUONA COMPAGNIA.
Bevi Feudo Arancio responsabilmente.
Feudo Arancio
GRILLO
SICILIA DOC
Feudo Arancio
SICILIANAMENTE
www.feudoarancio.it

Ristorante che valorizza i grandi prodotti caseari Dop

Non se l'aspettava, nonostante ricercare sapori e artigiani sia una vera e propria passione per lui. «Non ho neppure il carrello dei formaggi – esclama, sorpreso Massimo Camia, anima del ristorante a La Morra che porta il suo nome nelle Langhe – E non ho una scelta infinita di formaggi: ma una selezione accurata per stagionalità e stagionatura…»
Appunto: è proprio questa sua accuratezza e serietà ad aver decretato il riconoscimento quest'anno per la valorizzazione dei grandi prodotti caseari dop. E Massimo racconta il suo lavoro. «Per la selezione dei formaggi mi avvalgo di tre persone:
un fantastico selezionatore di Saluzzo (Franco Parola) che mi propone i prodotti poco conosciuti di piccoli artigiani; un produttore e affinatore come Beppino Occelli, imbattibile sui formaggi stagionati minimo 1 anno. Il terzo pilastro è Des Martin che ci dà il principe dei nostri formaggi, il Castelmagno, con forme di perfetta stagionatura e anche erborinate (rarissime) e mature al punto giusto. La nostra offerta di formaggi consiste in una selezione di 12 prodotti (freschi e stagionati) che cambia periodicamente con il menu: tagliarli e servirli dalla cucina è una scelta personale che adotto da tantissimi anni, è meglio per gli odori e per la sua conservazione. E poi – sorride Massimo – i formaggi sono anche dei protagonisti molto importanti nella mia cucina, nei piatti piemontesi che ne sono tradizionalmente molto ricchi: lo utilizzo per le salse, per i ripieni della pasta fresca, a crudo in assaggi di volatili e in piatti di pesce come i crostacei o i molluschi alla piastra».
Come impostare un buon lavoro sui formaggi, in un ristorante? «Per valorizzarli al meglio, è importante ovviamente conoscerlo personalmente. Poi, selezionare dei caseifici seri (che sappiano garantire costanza nel prodotto) e affinatori capaci, conoscitori del prodotto che vendono così che possano consigliare al meglio nella scelta. In cucina, quindi, non bisogna aver timore nell'abbinare formaggi con carni, pasta e pesce: va fatto con coscienza e giusta proporzione. Ma per la mia cucina, 12 mesi all'anno, il formaggio e una componente costante: per scelta e per piacere».

RISTORANTE CHE VALORIZZA I GRANDI PRODOTTI CASEARI DOP ITALIANI
PREMIO GAMBERO ROSSO E NUOVA CASTELLI

MASSIMO CAMIA | LA MORRA (CN) |
WWW.MASSIMOCAMIA.IT





Le Tre Bottiglie

«Il vino è la mia vita… I grandi francesi ormai chi se li può permettere? Esistono realtà interessanti con etichette non per forza eslcusive, in Alto Adige, sotto l'Etna, ma anche a Bolgheri: è il mio modo di interpretare il momento in cui viviamo». Un format replicabile? «Beh, noi siamo noi! Ma come filosofia di locale certamente sì…». Parla Michele Marcucci, titolare di una delle più note enoteche d'Italia, a Pietrasanta (LU). Gli fa eco da Roma Carla Trimani, titolare con il fratello Paolo dello storico wine bar & shop che porta il nome di famiglia: «Una sfida molto stimolante: è la carta dei vini a fare da battipista ed è fantastico declinare il cibo, le preparazioni in cucina, con i vini. La nostra carta dei vini è ormai un pezzo di storia ed è quella che ci lega ai nostri ospiti affezionati… Ma la vera sfida è la lista dei vini al bicchiere: quella che mi ispira di più nella quotidianità». Spiega Paolo: «La nostra impostazione parte dal vino e la qualità degli ingredienti è forse il tratto distintivo della nostra cucina che deriva proprio dall'abitudine a lavorare col vino».

Sono i protagonisti, coloro che esprimono il meglio del mondo dei winebar (una volta osterie), a raccontare lo spirito di un locale centrato sul vino e di come possa rappresentare il made in Italy no solo in Italia. «Il mondo del vino e della ristorazione viaggiano a pari passo – fa Fabio Olmeti, dalla Baita di Faenza – Penso che entrambi siamo importanti l'uno per l'altro». Il wine bar – spiega – «è un luogo circolare, dove i diversi aspetti dell'enogastronomia dialogano tra loro e si arricchiscono di significati». esattamente quello che raccontano anche Daria e Cesare Del Gatto, dal loro scrigno gourmet di Anzio, sul litorale romano: «Selezioniamo i vini, i formaggi, i distillati, i salumi, le conserve, i dolci da proporre ai nostri ospiti con la stessa curiosità e determinazione, in base alla storia che con i loro sapori riescono a raccontarci. Scoprire e proporre questi artigiani e produttori è l'aspetto più gratificante del nostro mestiere». Sintetizza il giovane Christian Rosignoli che ha preso il timone a Terni di una delle migliori "osterie" del centro Italia, l'Oste della Mal'Ora: «È fondamentale che la ristorazione dia sempre più importanza al vino. Per degustare al meglio un buon piatto è imprescindibile il matrimonio con un altrettanto buon calice di vino».

E chiude i ragionamenti Alessandro Roscioli che sulle magliette del suo staff ha fatto scrivere: "In fondo si parla di pane e salame", a voler sdrammatizzare un vero e proprio tempio del vino e della gastronomia che è un laboratorio continuo, un luogo dove si fa conoscenza, in tutti i sensi. «Ecco, questo è un wine bar» sorride.

TRE BOTTIGLIE

BERTANI · PUIATTI · VAL DI SUGA · TREROSE · SAN LEONINO · FAZI BATTAGLIA

Le Case della Saracca | **Monforte d'Alba (CN)** | **www.saracca.com**

Donizetti | **Bergamo (BG)** | **www.donizetti.it**

Damini Macelleria & Affini | **Arzignano (VI)** | **www.daminieaffini.com**

La Baita | **Faenza (RA)** | **www.labaitaosteria.it**

Enoteca Marcucci | **Pietrasanta (LU)** | **www.enotecamarcucci.it**

Oste della Mal'Ora | **Terni (TR)** | **www.ostedellamalora.it**

Del Gatto | **Anzio (RM)** | **www.enotecadelgattoanzio.com**

Roscioli | **Roma (RM)** | **www.salumeriaroscioli.com**

Trimani Il Wine Bar | **Roma (RM)** | **www.trimani.com**

Giare | **Hotel Rondò** | **Bari (BA)** | **www.rondohotel.it**


GEWÜRZTRAMINER
Aristos
E

Abbinamento cibo-birra

Al Granchio di Terracina, Luca Onorato propone birra in abbinamento alla cucina marinara di sua moglie, Daniela Onorato. Scelta non facile, ma soprattutto controtendenza quando nacque…
«Erano anni in cui il vino la faceva da protagonista. ma il gaudente che è in me mi ha portato sempre a cercare nuove strade, specialmente intorno alla convivialità. Così, inizialmente servivamo birre a fine pasto, con formaggi e guanciale. Oggi, il mio gusto personale si dirige verso prodotti freschi e luppolati, non ad alta gradazione» spiega Luca.
La magnifica vista sul golfo di Terracina e sul Circeo che regala la veranda del Granchio è mozzafiato: un ambiente elegante, accogliente e arredato in stile classico fa da cornice a una cucina che non sorprende per creatività, in grado di regalare sempre notevoli soddisfazioni e che utilizza molte erbe aromatiche e si avvale di un pescato eccellente. «Non





è stato difficile, negli anni, seguire l'evolversi della cantina del ristorante – afferma Daniela – Ancor meno quando scegliemmo di dedicarci anche alle birre. Cerco di dare protagonismo sempre prima alla grande materia prima che metto nel piatto. Quando ho lavorato al fragolino con finger lime e crema di cannellini agrumata, l'ho pensata in abbinamento ad una Blanche. Ancora: per il merluzzo bruciato con maionese, quinoa e salsa rustica, l'ho pensato vicino a una rarissima Westvleteren XII. Per i miei triangoli di cioccolato penso a una Bush Prestige. E, personalmente, amo chiudere la mia giornata in veranda contemplando la riviera in compagnia della mia Rodenbach Gran Cru. Sono sicura che Circe, da li, mi invidia!»
Il mondo della birra è sempre più complesso: come procedere a una selezione? «Il mondo della birra è ben più ampio di quello del vino: io cerco di spaziare per territorio e tipologia. E oggi ho in carta circa 50 etichette…» Come reagiscono i vostri ospiti? «Dal mio micro osservatorio – spiega Luca – posso dire che i clienti inizialmente si affidavano al mio consiglio, ma oggi hanno fatto propria questa passione anche in alternativa al vino. In generale, credo che ormai non si possa parlare solo di tendenza, ma che si siano consolidati un vero e proprio interesse e una cultura specifica sulle birre».

RISTORANTE CON LA MIGLIORE PROPOSTA DI ABBINAMENTO CIBO/BIRRA
PREMIO GAMBERO ROSSO E IBEER

I BEER

Il Granchio | Terracina (LT) |
www.ristoranteilgranchio.it


Castello di Spessa
WINE RESORT
WINE RESORT IN COLLIO
- WINE -
- GOLF -
- HOSPITALITY-
- FOOD -
Capriva del Friuli (GO) Italy
+39 0481 808124 - www.castellodispessa.it



MIGLIOR DESSERT DI FRUTTA
PREMIO GAMBERO ROSSO E CONSORZIO MELA PIÙ

VALERIA PICCINI | DA CAINO | MONTEMERANO (GR) | WWW.DACAINO.IT

Miglior dessert di frutta

«Quando si crea un dessert occorre porre attenzione al fatto che sappia stimolare i sensi e catturare l'attenzione, anche se in conclusione di una lunga esperienza gastronomica – dice Valeria Piccini – Anzi, proprio per questo deve rappresentare una chiusura ancor più particolare delle portate che lo hanno preceduto e deve dare un senso di leggerezza. In questo senso, la frutta come componente del dessert ha un ruolo importantissimo: dà il suo apporto di dolcezza naturale e conferisce al contempo freschezza e pulizia al palato. In ogni stagione dell'anno, con la frutta si possono creare degli ottimi dessert: senza dimenticare poi che ultimamente la frutta viene utilizzata come ingrediente anche nei piatti salati».

Parliamo allora del dessert che ha assicurato alla chef di Montemerano l'assegnazione del premio per il Miglior Dessert di Frutta 2017. Ossia, un dolce alle mele. «L'idea di utilizzare un frutto come la mela nasce proprio dal fatto che nel nostro giardino abbiamo alcuni alberi di mele: io ci tengo particolarmente a portare nel piatto frutta e verdura che produciamo nell'orto rispettando così una filiera davvero cortissima. Alla mela ho poi accostato un altro frutto dal sapore fresco e aspro come il pompelmo, quindi ho abbinato il gelato alla cannella e le mandorle tostate per controbilanciare con la dolcezza e per dare croccantezza. Il risultato finale è un dessert leggero, fresco e gradevole al palato: perfetto per concludere un pasto o una degustazione più complessa».



La ricetta vincente
Mela, gelato alla cannella e pompelmo

Ingredienti

Gelato alla cannella
- 0.5 l di latte fresco
- 55 g di latte in polvere
- 6 g di cannella in stecche
- 100 g di zucchero
- 15 g di destrosio
- 175 g di panna

Gelatina di Mela
- 200 g di centrifugato di mela
- 1,4 g di agar-agar

Cialde di mela
- 500 g di mele sbucciate
- 10 g di isomalto

Crumble
- 65 g di farina
- 35 g di TPT (zucchero e farina)
- 40 g di burro
- 15 g di zucchero di canna

Purea di pompelmo
- 1 pompelmo
- 1 cucchiaino di zucchero

Salsa e polpa di pompelmo
- 100 g di succo di pompelmo
- 1 g di agar-agar
- 50 g di purea di pompelmo

L'Abbinamento
Implicito '01 | Le Due Terre | Prepotto (UD)

Il gelato: in una Busta del sottovuoto, unire metà del latte e la cannella, cuocere in forno a vapore a 82 gradi per 15 minuti per effettuare una infusione a caldo. Separatamente scaldare l'altra metà del latte con gli zuccheri fino al completo scioglimento. Lasciar raffreddare, unire il restante latte, la panna e mantecare nella gelatiera.
Gelatina di mele: centrifugare le mele con la buccia, aggiungere qualche goccia di succo di limone, filtrare, scaldarne un terzo per far sciogliere l'Agar, unire il succo freddo e stendere nei piatti per far gelificare.
Le cialde di mela: cuocere le mele in un sacchetto del sottovuoto insieme all'isomalto in forno a vapore a 100° per 15 minuti. Frullare, stendere su un foglio silpat e far seccare in forno a 55°.
Per la purea di pompelmo: cuocere le bucce di pompelmo, private del bianco, con parte del suo succo e pochissimo zucchero, frullare e setacciare.
La salsa di pompelmo: far gelificare 100 g di succo di pompelmo (preso da ciò che resta dalla preparazione della purea) con l'agar agar, quando sarà freddo frullare e unire alla purea.
Per il crumble: mescolare tutti gli ingredienti, formare un panetto, congelare e grattugiare su una teglia e cuocere a 180° per 10-15 minuti.
Preparare delle fettine di mela sottili, ne servono 3 per piatto e 50 g di filetti di mandorle.
Il piatto: sulla base di gelatina di mela che si è già stesa sui piatti, prima che si freddi del tutto appoggiare al centro il crumble e sopra il gelato; intorno 5 punti di pompelmo, guarnire con le fettine di mela, mandorle tostate petali di rosa e cialda di mele.

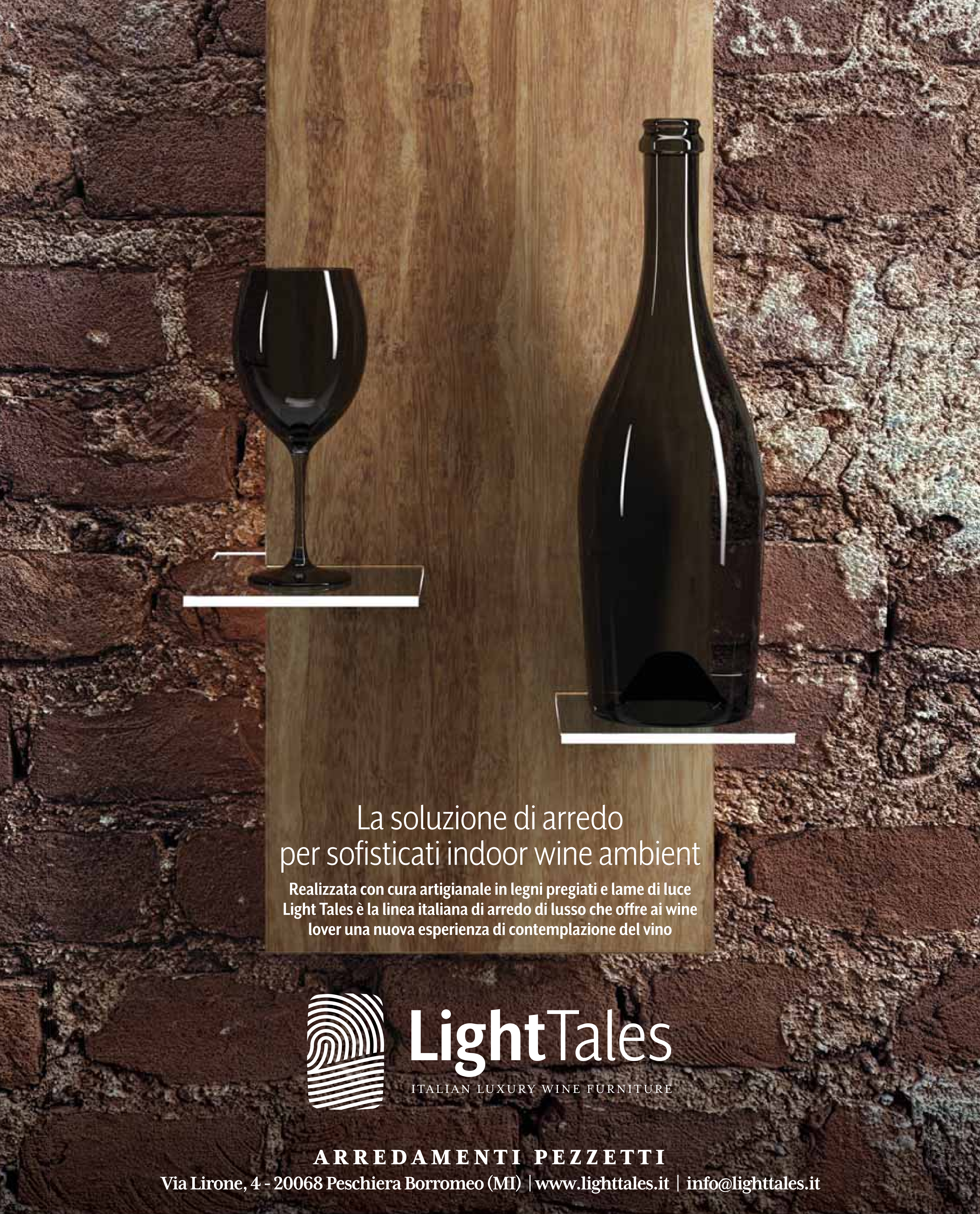
MELAPIÙ. «Fuji e Fujion, le dolci alleate»

Gianmauro Bergamini è il presidente del Consorzio MelaPiù. Gli chiediamo perché ci ha tenuto a sponsorizzare questo particolare premio speciale di Ristoranti d'Italia...

Crede che la mela sia elemento importante nel dessert di un ristorante?
«La frutta ha un ruolo rilevante nell'ambito dei dessert. Le mele Fuji e Fujion di MelaPiù rappresentano infatti un ingrediente base importante: la Fujion, dal gusto più delicato, è ideale anche cotta per ricette dolci per ogni momento della giornata. La Fuji, dal gusto più deciso, è ottima anche cruda per snack dolci».

In poche battute: le qualità salutistiche delle mele?
«Le mele, come tutta la frutta, rappresentano un buon alleato nella dieta quotidiana sia per i bambini che per gli adulti e gli anziani. Le mele possono essere impiegate in vari modi in cucina, crude o cotte: dalla prima colazione al pranzo, dalla merenda alla cena e dunque sono una soluzione semplice da impiegare per fare un pieno di salute».

Quali sono le caratteristiche per cui scegliere le mele Fuji o Fujion?
«Le Fuji MelaPiù crescono in pianura, in Emilia Romagna, e in particolare nelle province di Ferrara, Ravenna, Forlì-Cesena e Bologna: dalle dimensioni medio-grandi, dal colore rosso con fondo verde-giallo, dalla buccia sottile e dalla polpa molto croccante e succosa piace ai giovani, agli sportivi e a tutti coloro che amano gusti decisi. Accanto alla storica Fuji, il consorzio MelaPiù ha affiancato la Fujion. Fujion MelaPiù è la novità più dolce degli ultimi anni, non solo per il suo gusto leggero e delicato, ma anche per la sua produttività e per la naturale resistenza alle malattie: è ideale per bambini, nonni, genitori e tutti coloro che amano i gusti più delicati».


La soluzione di arredo
per sofisticati indoor wine ambient
Realizzata con cura artigianale in legni pregiati e lame di luce
Light Tales è la linea italiana di arredo di lusso che offre ai wine
lover una nuova esperienza di contemplazione del vino
LightTales
ITALIAN LUXURY WINE FURNITURE
ARREDAMENTI PEZZETTI
Via Lirone, 4 - 20068 Peschiera Borromeo (MI) | www.lighttales.it | info@lighttales.it



Massimo Bottura. Osteria Francescana

Antonino Cannavacciuolo. Villa Crespi

Alfonso Iaccarino. Don Alfonso 1890



Enrico Crippa. Piazza Duomo

Gennaro Esposito. La Torre del Saracino

Heinz Beck. La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri

Tre Forchette



Nadia Santini. Dal Pescatore

Antonio Guida. Seta del Mandarin Oriental

Gioacchino Pontrelli. Lorenzo



Stefan Wieser.
La Siriola dell'Hotel Ciasa Salares



Fabrizia Meroi
e Roberto Brovedani. Laite



Mauro Uliassi. Uliassi



Norbert Niederkofler.
St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina



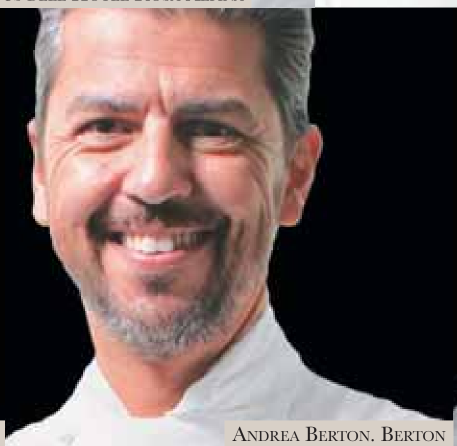
Niko Romito. Reale



Ilario Vinciguerra.
Ilario Vinciguerra Restaurant



Roberto Petza. S'Apposentu di Casa Puddu



Andrea Berton. Berton



Enrico Cerea. Da Vittorio



Annie Feolde.
Enoteca Pinchiorri



Romano Franceschini, Franca Checchi e il figlio Roberto. Romano



Salvatore Tassa. Le Colline Ciociare



Pino Cuttaia. La Madia



Massimiliano Alajmo. Le Calandre



Moreno Cedroni. La Madonnina del Pescatore



Gianfranco Vissani. Casa Vissani



Gianfranco Pascucci. Pascucci al Porticciolo



Maurizio e Sandro Serva. La Trota

Sono ben sei, quest'anno, le novità sul fronte delle Tre Forchette, il massimo livello cui può aspirare un ristorante nella guida Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso. Si tratta di locali che vanno dall'estremo Nord al profondo Sud, tutti molto diversi tra loro, ma con un minimo comune denominatore: l'importanza della famiglia nella crescita dell'offerta di ristorazione e la perseveranza con cui tutti hanno percorso il faticosissimo sentiero della qualità e della professionalità estreme. Anche se, dicevamo, declinate in maniera diversa.

Gianfranco Pascucci, ad esempio, ha ritrovato a Fiumicino il ristorante che una volta era gestito dal nonno e lo ha voluto per sé: anche se lui non era cuoco. Salvatore Tassa, nel suo "eremo" di Acuto nel Frusinate a due passi da Fiuggi, ha trasformato negli anni – e con l'aiuto sostanziale della moglie Tina e dei figli Giovanni e Walter – la storica trattoria di famiglia: da disegnatore industriale, Salvatore si è tuffato in età già matura in sala prima e in cucina poi applicando e sfogando ai fornelli la sua creatività e il suo bisogno di approfondimento. Fino ad elaborare una idea di percorso culinario che parte dai boschi e dagli orti ciociari e spazia per le antiche tradizioni asiatiche, per le poco conosciute pratiche centroamericane, per circuiti mentali che approdano in modo originale e autonomo alla definizione di una sorta di manifesto per la sostenibilità della cucina nel futuro.

Così tornano nella top hit anche Giorgio Pinchiorri e Annie Feolde: hanno insegnato molto alla ristorazione italiana in anni anche bui, prendendo il meglio dalle pratiche e dalle esperienza d'Oltralpe (sia sul cibo che sul vino). Sono stati proprio i tortelli di patate di Annie a ridare slancio e smalto a un piatto povero del Mugello, ai piedi dell'Appennino che separa la città

medicea dalla dotta Bologna. L'Enoteca è sì molto cara (nel senso che si spende molto: e l'offerta lo merita in tutto e per tutto) ma anche del tutto accessibile e ospitale e coinvolgente per chi voglia investire una parte dei suoi beni dedicandoli al culto del vino come elemento centrale di una bella cena.
Torna alle agognate Tre Forchette anche un luogo storico e fascinoso come la Siriola del Ciasa Salares, complesso guidato storicamente da Stefan Wieser e dalla sua famiglia e riportato ai vertici culinari dall'estro davvero notevole del giovane Matteo Metullio e dopo anni di alti e bassi del dopo-Fasolato. Certo, la mano di Matteo fa la differenza e la fa nel punteggio concreto della valutazione, ma la vera differenza qui (e in generale in questa regione ad altissimo tasso di turismo di alto livello e di qualità) la fa l'impegno costante e la passione dei Wieser. Di Stefan in particolare, che ha costruito una delle più profonde e suggestive cantine d'Italia nel cuore dell'Alto Adige. Certo, l'uovo cotto a bassa temperatura con fonduta di robiola, spinacini e tartufo bianco o le caserecce al ragù di lepre e spugnole fanno la differenza, così come la fanno gli spaghetti di Gragnano freddi ("spaghetti 4925 km") un omaggio da una parte a un maestro come Marchesi e dall'altra una consapevolissima provocazione verso chi, con il Km0, costringerebbe un montanaro a non poter fare le esperienze sensoriali che qui invece Stefan Wieser punta proprio ad assicurare.
E poi… il Sud. Le due novità importanti vengono da quel Meridione che spesso si mostra poco interessato alle novità. Così arrivano le buone notizie per Taverna Estia e per Quattro Passi: nella prima con i fratelli Sposito e nella seconda marito (chef), moglie e figlio. Esempi di ristoranti solidi, di spessore, dove grande è la cultura del cibo, della tavola e dell'accoglienza e che fanno da punta dorata di una realtà in crescita e in continuo (anche insospettato) fermento come dimostra l'esperienza di Qafiz di Santa Cristina d'Aspromonte dove Nino Rossi si aggiudica un risultato territorialmente molto, molto significativo con i suoi 83 punti totali e un bel 49 in cucina.

TRE FORCHETTE
SPONSOR TRENTODOC

95
Osteria Francescana | Modena | www.osteriafrancescana.it

La Pergola dell'Hotel Rome Cavalieri | Roma | www.romecavalieri.it

94
Villa Crespi | Orta San Giulio (NO) | www.villacrespi.it

Don Alfonso 1890 | Sant'Agata sui Due Golfi (NA) | www.donalfonso.com

93
La Torre del Saracino | Vico Equense (NA) | www.torredelsaracino.it

92
Piazza Duomo | Alba (CN) | www.piazzaduomoalba.it

Dal Pescatore | Canneto sull'Oglio (MN) | www.dalpescatore.com

Seta del Mandarin Oriental | Milano | www.mandarinoriental.com/milan

Le Calandre | Rubano (PD) | www.alajmo.it

Laite | Sappada (BL) | www.ristorantelaite.com

St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina | San Cassiano/Sankt Kassian (BZ) | www.rosalpina.it

Lorenzo | Forte dei Marmi (LU) | www.ristorantelorenzo.com

Uliassi | Senigallia (AN) | www.uliassi.it

Reale | Castel di Sangro (AQ) | www.ristorantereale.it

91
Da Vittorio | Brusaporto (BG) | www.davittorio.com

Ilario Vinciguerra Restaurant | Gallarate (VA) | www.ilariovinciguerra.it

Berton | Milano | www.ristoranteberton.com

La Siriola dell'Hotel Ciasa Salares | San Cassiano/Sankt Kassian (BZ) | www.ciasasalares.it

Enoteca Pinchiorri | Firenze | www.enotecapinchiorri.it

La Madonnina del Pescatore | Senigallia (AN) | www.morenocedroni.it

Casa Vissani | Baschi (TR) | www.casavissani.it

La Trota | Rivodutri (RI) | www.latrota.com

Taverna Estia | Brusciano (NA) | www.tavernaestia.it

La Madia | Licata (AG) | www.ristorantelamadia.it

90
Romano | Viareggio (LU) | www.romanoristorante.it

Le Colline Ciociare | Acuto (FR) | www.salvatoretassa.it

Pascucci al Porticciolo | Fiumicino (RM) | www.pascuccialporticciolo.com

Quattro Passi | Massa Lubrense (NA) | www.ristorantequattropassi.com

S'Apposentu di Casa Puddu | Siddi (VS) | www.sapposentu.it

GLI ALTRI PREMI

TRE GAMBERI

Consorzio | Torino | www.ristoranteconsorzio.it

La Brinca | Ne (GE) | www.labrinca.it

La Madia | Brione (BS) | www.trattorialamadia.it

Caffè La Crepa | Isola Dovarese (CR) | www.caffelacrepa.it

Osteria del Treno | Milano | www.osteriadeltreno.it

Osteria della Villetta dal 1900 | Palazzolo sull'Oglio (BS) | www.osteriadellavilletta.it

Pretzhof | Val di Vizze (BZ) | www.pretzhof.com

Ai Cacciatori | Cavasso Nuovo (PN) |

All'Osteria Bottega | Bologna |

Antica Osteria del Mirasole con Locanda | San Giovanni in Persiceto (BO) | www.osteriadelmirasole.it

Il Capanno | Spoleto (BO) | www.ilcapannoristorante.it

Sora Maria e Arcangelo | Olevano Romano (RM) | www.soramariaearcangelo.com

Vecchia Marina | Roseto degli Abruzzi (TE) |

Angiolina | Pisciotta (SA) | www.ristoranteangiolina.it

Antichi Sapori | Andria (BT) | www.pietrozito.it

La Locandiera | Bernalda (MT) | www.trattorialalocandiera.it

Tischi Toschi | Taormina (ME) | www.tischitoschitaormina.com

TRE BOCCALI

Casa Baladin | Piozzo (CN) | www.casabaladin.it

Open Baladin | Roma | www.openbaladinroma.it

TRE MAPPAMONDI

Iyo | Milano | www.iyo.it

Wicky's Wicuisine Seafood | Milano | www.wicuisine.it

LA NOVITÀ DELL'ANNO

D'O | Cornaredo (MI) | www.cucinapop.do

MIGLIOR SERVIZIO DI SALA

La Ciau del Tornavento | Treiso (CN) | www.laciaudeltornavento.it

MIGLIOR SERVIZIO DI SALA IN ALBERGO

La Stua de Michil dell'Hotel La Perla | Corvara in Badia (BZ) | www.hotel-laperla.it

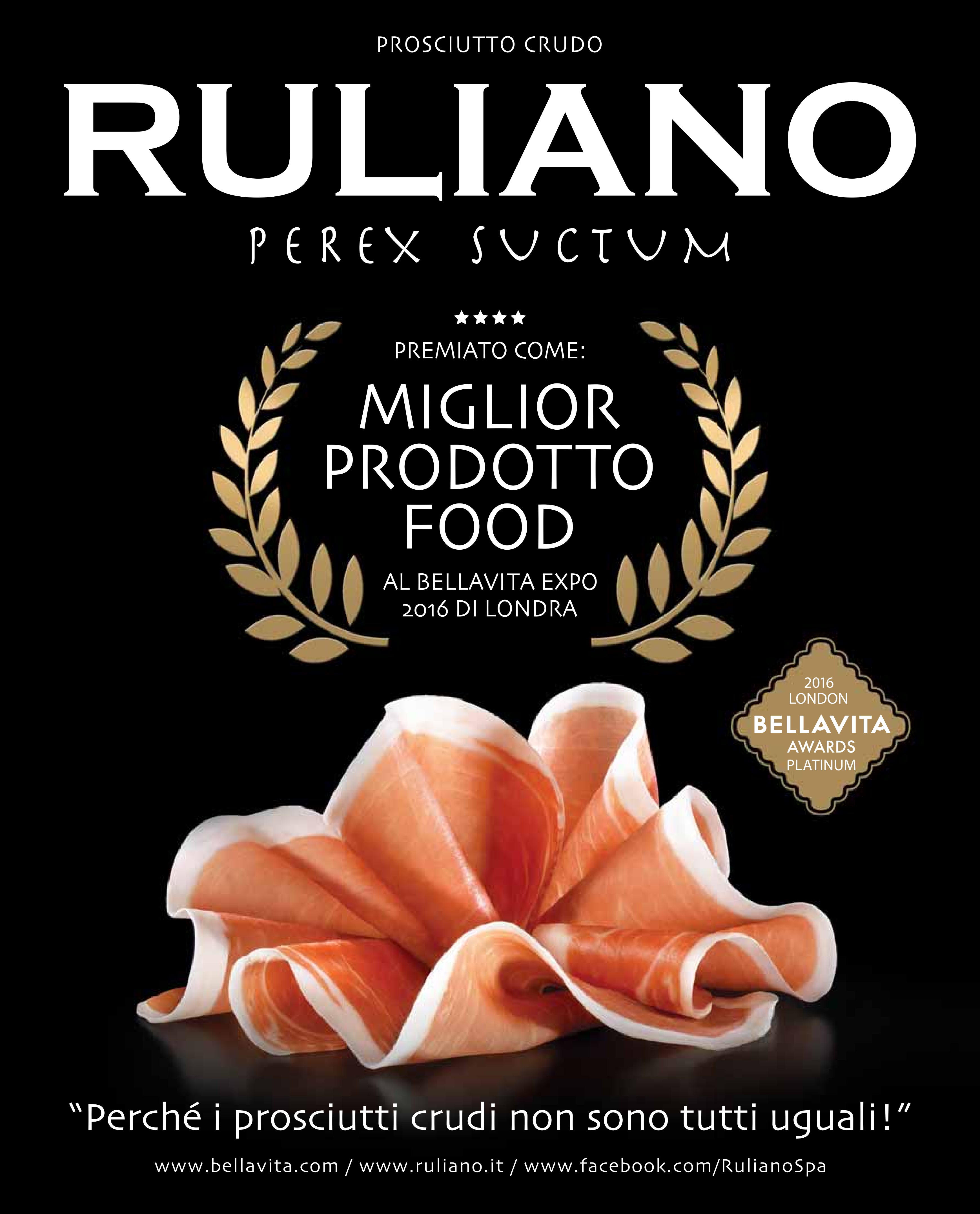
IL PASTRY CHEF DELL'ANNO

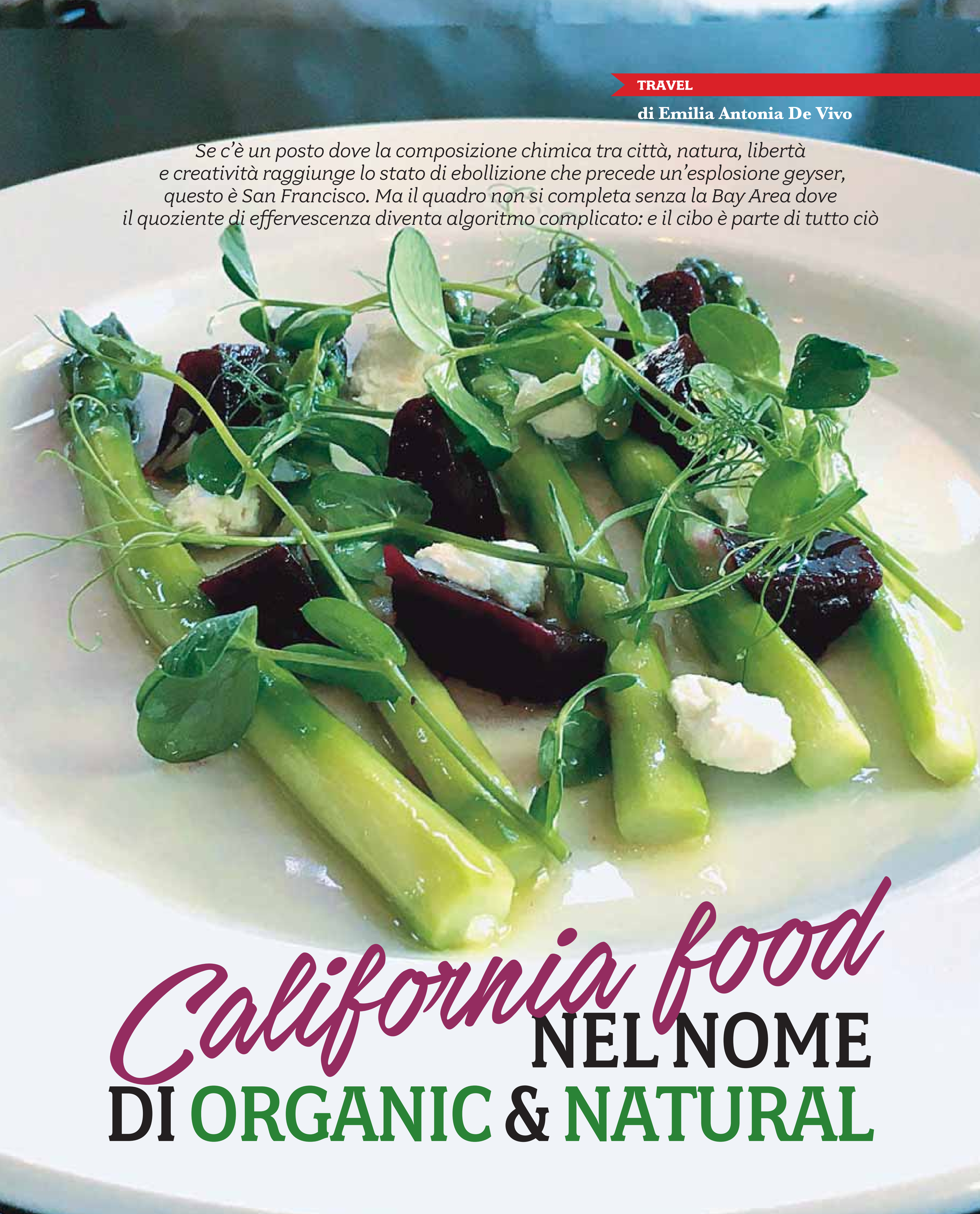
Andrea Tortora | St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina | San Cassiano (BZ) | www.rosalpina.it

IL RISTORATORE DELL'ANNO

Peppino Tinari | Villa Maiella | Guardiagrele (CH) | www.villamaiella.it




PROSCIUTTO CRUDO
RULIANO
PEREX SUCTUM
★★★★
PREMIATO COME:
MIGLIOR PRODOTTO FOOD
AL BELLAVITA EXPO 2016 DI LONDRA
2016 LONDON
BELLAVITA
AWARDS
PLATINUM
"Perché i prosciutti crudi non sono tutti uguali!"
www.bellavita.com / www.ruliano.it / www.facebook.com/RulianoSpa



TRAVEL

di Emilia Antonia De Vivo

Se c'è un posto dove la composizione chimica tra città, natura, libertà e creatività raggiunge lo stato di ebollizione che precede un'esplosione geyser, questo è San Francisco. Ma il quadro non si completa senza la Bay Area dove il quoziente di effervescenza diventa algoritmo complicato: e il cibo è parte di tutto ciò

California food NEL NOME DI ORGANIC & NATURAL



San Francisco. Natura, cibo, cultura hi-tech e ritorno, sembra un circuito invisibile che tiene insieme l'aura magica di Bay Area e Stato della California. Della natura basta incantarsi ad osservare l'oceano, la terra, il terremoto, la nebbia, per capirne la forza. Il cibo ne è parola, linguaggio e grammatica, prodotto diretto, senza intermediari. L'hi-tech? Se vale l'equazione tra cosa siamo e quello che mangiamo, ci sarà pure una ragione per una delle più alte densità planetarie in quanto a start up e cervelli fini.

Onorare la City Light di Ferlinghetti con l'acquisto di un libro, magari la mappa di Bikes to Books, per un giro in bici tra i luoghi dei poeti della beat generation, significa prendersi il sussiego di un commesso venticinquenne alla cassa, annoiato dell'ennesimo visitatore nostalgico. Columbus, via dei sepolcri (beat), ha bisogno di





sguardo esperto che gli strappi via il velo del tempo, per lasciarsi scoprire. Al bar Vesuvio si respira birra in puzzolenti effluvi stratificati, uno schermo gigante campeggia nella piccola sala al piano terra, il futbòl tira più delle poesie. Le vetrate del piano ammezzato danno sulla Jack Kerouac Alley, camera da letto di una piccola schiera di homeless. Chissà cosa ne penserebbe Jack.

Eppure… eppure San Francisco è amore a prima vista. E l'aura dei Cinquanta resta palpabile. In certe vetrine identiche ad allora, nelle finiture sgretolate di case a schiera sbilenche, dai colori pastello e dettagli sgargianti, in stile vittoriano Notting Hill, c'è solo da immaginare a occhi stretti la vita che vi si svolgeva: prezzi shock al mq, per un micro appartamento a Filbert Steps, dove passeggiava Jack, con Allen Ginsberg e Gregory Castro.

I beat si nutrivano di poesia, buon vino e cibo esotico, meglio se nottetempo, per strada o su un tetto panoramico a North Beach. Al primo incontro con Massimo Covello, chef al Rulli di Chestnut St., ci accoglie al tavolo un tris di erbette in insalata, quattro asparagi in un piatto e un cocktail alla camomilla. Tempi che cambiano. Ma se il mezzo è il messaggio, non c'è dubbio che il futuro green del cibo parte dalla California. Covello attende una reazione, faccia divertita e braccia conserte. In quella misticanza c'è uno sberleffo della natura a chi in cucina cerca chimica artefatta. In California lo sanno dagli anni '70, i tempi sono maturi per farne scuola: «il mio lavoro di chef prima che in cucina, si svolge fuori nei campi, alla ricerca dei prodotti più freschi. Una volta ai fornelli meno si fa meglio è, la fragranza parla da sola». La mousse di cioccolato, pera e crumble di amaretti chiude il giro: tutto bio certificato e raccontato, perché Massimo i produttori li conosce tutti, personalmente. La passeggiata a Marin, con lo chef, comincia con un caffè alle 8 di mat-

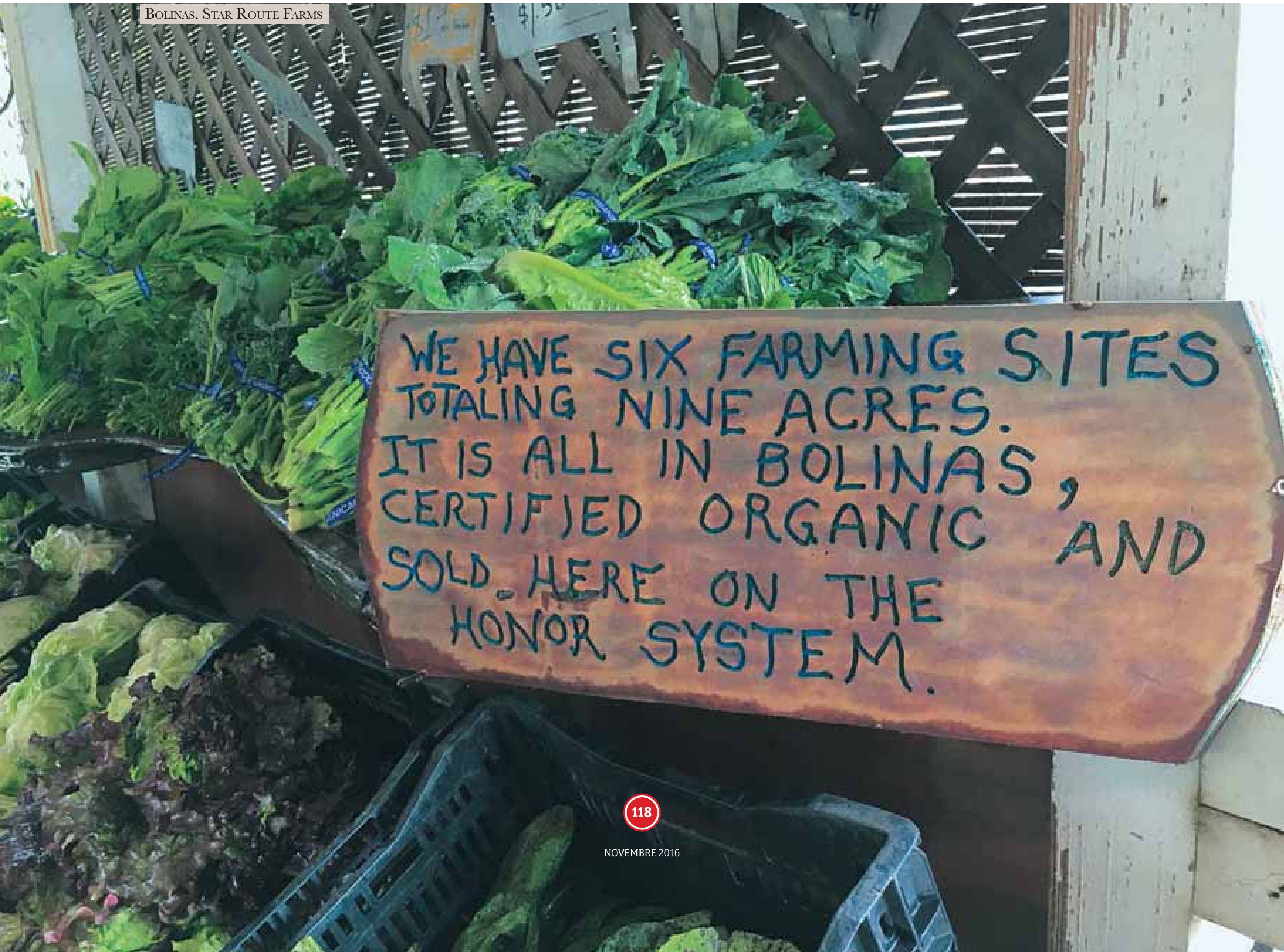


Muir Beach. Green Gulch Farm

tina al mercato del Ferry Building. «Dovete assaggiare il caffè più buono che c'è! Un'anteprima di brioche ce l'ho qui, appena presa al bar di Gary a Union Square, il resto della colazione ci aspetta a Larkspur». Intanto, lo chef ci presenta i prodotti di Frog: una fattoria di Brentwood nella contea di Contra Costa (farm to table in meno di 48h) che fa anche dolci, frutta secca, marmellate, formaggi e oli. E il caffè? Ne ordiniamo uno in automatico: Alta Organic (www.altaorganiccoffee.com) è un caffè tostato a Santa Cruz da un gruppo di 7 creativi che dal 1983 fa scouting tra le piantagioni di caffè bio in Latinoamerica, ne supporta i produttori e seleziona i migliori chicchi per tostarli con sofisticati metodi artigianali in California: tostare caffè sembra la tendenza del momento.

Oakland. La Brooklyn di San Francisco, di là dal Bay Bridge, è il nuovo hub, sorella hipster della Bay Area. Se San Francisco perde *mojo* (in gergo: l'urban sex appeal), Oakland ne acquista di riflesso. A pochi minuti dal centro è in realtà un quartiere di San Francisco, ma pochi oltrepassano il ponte per vedere com'è. Per chi ci abita, Oakland è *hella funky, urban cool* (autentica e maledettamente trendy). Artisti, startuppers, produttori e registi cinematografici e migliaia di impiegati nelle aziende hi-tech di San Francisco, hanno deciso di vivere qui. È con loro che è cominciata la rinascita di Oakland, c'è spazio per tutti, affitti bassi, vita facile, età media 50, e un quoziente di mix etnico tra i più alti degli Stati Uniti (i Black Panthers degli anni '60 partono da qui). In appena 5 anni sono nati oltre 200 nuovi ristoranti. E sono almeno dieci le tappe del vino a Oakland: per contare solo quelle urbane, tra piccoli produttori di vigneti biodinamici, innovatori e cantine classiche, espressione del territorio e consolidata tradizione californiana.

Di lunedì c'è il food market serale con street food e musica dal vivo. Nelle vecchie stalle di Temescal, noto bordello degli ani '80, un cortile stile Shoreditch East London, raccoglie negozi, hip barbershop, ristoranti e caffè. E poi c'è Hive un intero distretto creativo nato da un



Bolinas. Star Route Farms



Fosso Corno

AZIENDA AGRICOLA



UN PICCOLO ANGOLO DI PARADISO, TRA IL MARE ADRIATICO E IL GRAN SASSO

In un piccolo angolo di paradiso, tra il mare Adriatico e il Gran Sasso si è realizzato un sogno: la selezione del Montepulciano, autentica espressione della terra d'Abruzzo e delle sue tradizioni.

Fosso Corno, un'azienda di 30 ha situata a 200 metri sopra il livello del mare, grazie al meticoloso studio della composizione del suolo e all'attenta disposizione delle viti, ha portato i suoi entusiasti proprietari ad esplorare le molteplici sfaccettature del Montepulciano d'Abruzzo creando con questa varietà d'uva un'eccellente selezione di vini differenti.



Montepulciano d'Abruzzo
"IL GRANDE"
2013

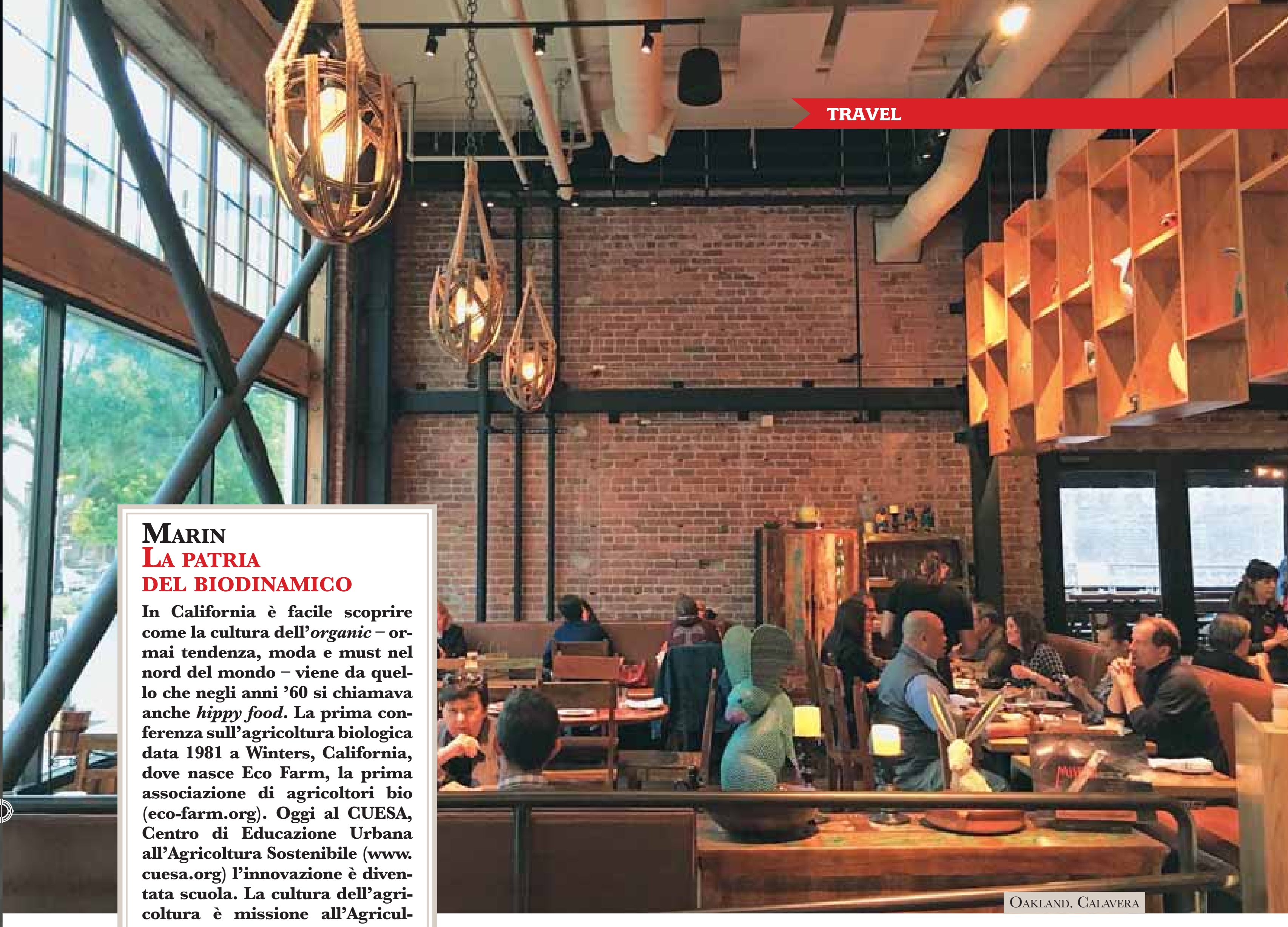
Vinificazione: dopo una fermentazione di 14 giorni, il vino riposa in vasche d'acciaio. In dicembre viene sottoposto ad una seconda fermentazione grazie alla tecnica del RIPASSO, ossia a contattato con le bucce appassite del Montepulciano. La tecnica del RIPASSO innesca una seconda fermentazione che conferisce a "Il Grande" particolare eleganza e grande struttura. Infine, "Il Grande" viene affinato per circa 12 mesi in botti di rovere francese della capienza di 15 hl. Termina il suo affinamento in bottiglia per 2-3 mesi prima di essere immesso in commercio.



Montepulciano d'Abruzzo
"RISERVA"
2012

Vinificazione: dopo una fermentazione di 14 giorni in vasche d'acciaio, il vino viene posto in acciaio per un periodo di 12 mesi e successivamente in botti di rovere francese per ulteriori 12 mesi. Termina infine il suo affinamento rimanendo 2-3 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: di colore rosso rubino intenso ha sentori di prugna e ciliegia rossa seguiti al palato da note balsamiche e liquirizia matura. I tannini sono estremamente morbidi e conferiscono al vino un'intensa struttura e un'ottima persistenza.


OAKLAND. CALAVERA

MARIN
LA PATRIA DEL BIODINAMICO

In California è facile scoprire come la cultura dell'*organic* – ormai tendenza, moda e must nel nord del mondo – viene da quello che negli anni '60 si chiamava anche *hippy food*. La prima conferenza sull'agricoltura biologica data 1981 a Winters, California, dove nasce Eco Farm, la prima associazione di agricoltori bio (eco-farm.org). Oggi al CUESA, Centro di Educazione Urbana all'Agricoltura Sostenibile (www.cuesa.org) l'innovazione è diventata scuola. La cultura dell'agricoltura è missione all'Agricultural Institut of Marin (www.agriculturalinstitute.org). Anche il fast food qui è sia bio che tech, a misura dei nerd della Silicon Valley. Si ordina dall'iPhone o alle postazioni digitali da EATSA (www.eatsa.com) che dispensa composizioni di cibo bio di origine controllata, con valori nutrizionali studiati in laboratorio. Dalla passeggiata a Marin si rischia di tornare a casa con l'animo mistico di un contadino zen. La Green Gulch Farm (che rifornisce i migliori ristoranti di San Francisco) la domenica apre al pubblico: da anni è meta del brunch per molti hipster, intellettuali e fan biodinamici in fuga bucolica dalla città. Qui tutti comincia con Alan Chadwick, allievo di Steiner. Le coltivazioni arrivano al mare. E il colpo d'occhio stordisce.

vecchio deposito di auto dismesse: chiamarlo hub è riduttivo, per la quantità di attività che connette nella serie di capannoni e cortili recuperati. Nella piazza interna, allestita per cene e ristoro all'aperto, i tavoli sono organizzati intorno ad un caminetto. Il barber shop è anche galleria d'arte e da Calavera, cucina messicana, l'arte latinoamericana disegna l'ambiente e fa tutt'uno con l'arte gastronomica dei piatti firmati Christian Irabien. Ad un anno dal lancio al Calavera oggi in cucina c'è Sophina Uong: come da manuale, Irabien è applicato alla prossima food startup. E sul lago c'è il nuovo distretto gastro-creativo del Grand Fare Market.
Ma il personaggio più noto per il rinascimento gastronomico di Oakland è Tanya Holland: la casina marrone del suo Brown Sugar attrae file interminabili di auto in quel mezzo di niente che è East Oakland, area industriale dismessa e oggi distretto creativo in understatement (ma per poco). Ci si va da ogni dove, in religioso pellegrinaggio, per gustare pollo fritto e waffles con vaniglia e maple syrup: tutto certificato, dal pollo all'ultimo granello di panatura.
Los Angeles. K-town fusion: l'onda californiana della cucina sana, fresca, bio e di stagione è arrivata anche qui. A Los Angeles prende il nome di *fusion* e ci si può imbattere facile in un mini muffin cioccolato e zucchine a colazione. «Gli abbina-



Los Angeles. Grand Central Market

San Luis Obispo
Tutti al mercato del giovedì sera

Cultura del tempo libero, wellness/fitness, feste, musica, teatro e naturalmente cibo sono le parole d'ordine di San Luis Obispo, per gli amici SLO: onomatopeico che rimanda a una vita che scorre lenta e felice. Reddito medio alto, primavera tutto l'anno, vita di quartiere, fanno di questo posto un'isola felice lungo la costa californiana. Il numero di ristoranti gourmet per abitante è imbarazzante e il tour del vino conta 31 cantine, tra paesaggi dall'orizzonte senza fine, dall'oceano alle Seven Sisters, i crateri (spenti) che segnano la valle.
La tradizione imperdibile di SLO è il mercato serale del giovedì. Si fa la spesa da più di 120 produttori del territorio. Con l'occasione si mangia street food di qualità e i ristoranti aprono i battenti su strada con invenzioni take away ad hoc. Stupisce il mercato per la vivacità, l'allestimento e la qualità eccellente dei prodotti. Stupisce la partecipazione altissima, di grande richiamo per i villaggi vicini, costante ogni settimana.

menti valgono come contrassegno di avvenuta integrazione tecnico etnica tra le parti, che siano asiatiche, europee o sudamericane. Molto dipende dal quartiere e dalla provenienza dei suoi abitanti. A Koreatown ci sarebbe da aspettarsi cibo orientale, ma qui vivono anche molti messicani e latino americani: dal mix nascono sperimentazioni interessanti». Summer Davis, da anni food explorer globale per Urban Adventures, è nata e vissuta a Los Angeles di cui conosce ogni sfumatura della cultura e della cucina: «K-Town, patria di un nuovo urban status simbol, attrae giovani e ricchi in cerca di quartieri di tendenza. La posizione è perfetta, a ridosso di Downtown, e la densità degli edifici, qui più che altrove, dà l'idea di città tradizionale, che manca a Los Angeles. Così capita che il mix a tavola rispecchi in un'unica composizione due e più provenienze diverse. L'Italia è in prima linea: un ristorante fusion italiano, a Los Angeles, è rifugio, mito e madre di tutte le cucine. La nuova tendenza gastronomica sposta l'attenzione dalle cene hollywoodiane – tovaglia al tavolo e candelabro – all'informale e al casual:quel che conta è che il cibo sia autentico e parli da sé». I contrasti stridenti valgono anche nelle ambientazioni: dai ristoranti sui tetti con piscina (caminetti e sedie sdraio sotto gli ulivi, simulazione esotica di improbabili spiagge urbane) alla passione per il cibo coreano e fino al pellegrinaggio on the road, alla ricerca dei food truck più originali. Una tappa di orientamento geo-culturale è d'obbligo al Gaylord Apartments: primo hotel residenziale del 1924 in stile rinascimento italiano, oggi convertito in appartamenti di lusso. La Hollywood degli anni d'oro aveva qui il suo quartier generale. Un drink prima di cena al HMS Bounty, il ristorante su strada dell'antico hotel è un'immersione senza confronti nella Hollywood che fu. In tono con il lusso eclettico di inizio secolo il Chapman Market è il primo supermercato drive-in del 1929, su misura per l'accesso in automobile. Dalle sembianze di una fortezza in pietra, in stile revival spagnolo oggi fa da piazzetta chic per negozi e ristoranti corea fusion.


Un perlage davvero Regale.
Bevi Rotari responsabilmente.
Rotari è uno stile di vita e AlpeRegis la sua massima espressione. Una linea di millesimati Trentodoc, Rosé, Extra Brut, Pas Dosé, che esaltano la raffinatezza, l'eleganza trentina e il carattere puro di un perlage unico.
www.rotari.it
ROTARI
ALPEREGIS
TRENTODOC



Con il patrocinio
Regione Umbria
Provincia di Perugia
Comune di Cannara
In collaborazione
Ente Festa della Cipolla di Cannara
festa della
Cipolla
di Cannara
WINTER EDITION
DAL 7 ALL'11 DICEMBRE
2016
festadellacipolla.com

Da Ham Ji Park la cucina coreana fresca e autentica è garantita dagli studi in biologia della moglie del proprietario: carni, pesce e fragranti verdure di ogni tipo vengono serviti in una sequenza inarrestabile di piccoli assaggi eco sostenibili. EscaLA combina a tavola Colombia e Corea, un sandwich farcito può avere i colori di una festa: da far paura al colesterolo e invece va giù leggero senza danni, mentre sprigiona spirito latino. Qui street art fa rima con hip hop e il mix cibo-musica-cultura è servito.
Il mercato coreano Zion Market dà idea della vita domestica di K-Town: ci fanno la spesa tutti, dalle signore indigene ai manager techies asiatici, in cerca del pasto single-healthy dai valori nutrizionali bilanciati. I bignè a forma di pesce con crema pasticcera valgono la visita: li prepara Lee, da vent'anni alle prese pastella e forno in ghisa. Allo stand accanto, la carta velina bianca dei pasticcini di Cocohodo avvolge Cina e Messico insieme per una delle scoperte gastronomiche più stravaganti di Los Angeles: l'impasto leggero alle noci fa da involucro alla crema di fagioli rossi in una forma dal disegno e proporzione di una noce. La Bottega Louie porta il ritmo dei tempi che cambiano e della voglia di rinascere che si tocca con mano a Downtown: occupa la hall di una banca degli anni Venti e il contrasto dei dettagli in oro sul bianco di pietra e stucchi bianchi esalta la luce della sala di cui sono rimaste intatte le altezze originarie. Cibo gourmet e pasticceria raffinatissima attirano il gusto americano che ama lo stile europeo, qui in fusion franco italiana. Si chiude al **Grand Central Market** che è la sintesi di tutte le cucine e culture gastronomiche di Los Angeles. È il mercato più antico della città: dal 1917 teatro di vita reale fra i teatri dismessi di Broadway in una ambientazione multietnica che più urbana non si può.


Los Angeles. EscaLA


Los Angeles. Bottega Louie

INDIRIZZI

SAN FRANCISCO / BAY AREA

Emporio Rulli | 464 Magnolia ave. | 94939 Larkspur | rullistore.com | forno e pasticceria italiana

Tony Tutto Pizza | 246e, Blithedale ave. | 94941 Mill Valley | tonytuttopizza.com | pizzeria italiana

Ferry Building Market Place | One Ferry Building | 94111 San Francisco | ferrybuildingmarketplace.com | mercato alimentare, porta della città dal mare

Frog Hollow Farm to Table | 94513 Brentwood | froghollow.com

Green Gulch Farm Zen Center | 1601 Shoreline Hwy | 94965 Muir Beach | sfzc.org/green-gulch

Angelino | 621, Bridgeway | 94965 Sausalito | angelinorestaurant.com | Cucina italiana di livello

Star Route Farms | 95, Olema Bolinas rd. | 94924 Bolinas | starroutefarms.com | la più antica azienda bio della California

The Palace | 2, New Montgomery St. | 94105 San Francisco | sfpalace.com | tempio dell'ospitalità di lusso

Fog Harbor | 39 Pier 39 Concourse | 94133 San Francisco | fogharbor.com | fish house, zuppa di pesce spettacolare

Pier 39 | Beach Street & The Embarcadero | 94133 San Francisco | pier39.com | centro commerciale

Farallon | 450 Post st. | 94102 San Francisco | farallonrestaurant.com | fish house | chef Mark Franz

25 Lusk | 25 Lusk st | 94107 San Francisco | 25lusk.com | cucina creativa di mercato | chef Mattew Dolan

Boudin | 160 Jefferson st. | 94133 San Francisco | bistroboudin.com | bakery e cucina marinara

Mama's | 1701 Stockton st. | 94133 San Francisco | mamas-sf.com | breakfast e brunch

Tony's Pizza Napoletana | 1570 Stockton st. | 94133 San Francisco | tonyspizzanapoletana.com

OAKLAND

Hive | 2337 Broadway | 94612 Oakland | hiveoakland.com | centro commerciale

Calavera | 2335 Broadway | 94612 Oakland | calaveraoakland.com | cucina messicana contemporanea

Swan's Market | 538 9th st. | 94607 Oakland | swansmarketoakland.com | storico mercato

Brown Sugar Kitchen | 2534 Mandela Parkway | 94607 Oakland | brownsugarkitchen.com | nuova cucina familiare di Tanya Holland

Grand Fare Market | 3265 Grand av. | 94610 Oakland | grandfaremarket.com | mercato alimentare shopping & cucina

San Francisco. Il ristorante The Garden del The Palace Hotel



SAN LUIS OBISPO

Luna Red | 1023 Chorro st. | 93401 San Luis Obispo | lunaredslo.com | tapas gourmet, chef Shaun Behrens

Granada Hotel e Bistrot | 1130 Morro st. | 93401 San Luis Obispo | granadahotelandbistro.com | cucina spagnola e mediterranea | chef Justin Casey

Provisions | 1255 Monterey st. | 93401 San Luis Obispo | sloprovisions.com | gourmet rustico e raffinato | chef Jensen Lorenzen

The Station | 311 Higuera | 93401 San Luis Obispo | thestationslo.com | degustazione di vini | eventi con foodtruck

Info wine | slowine.com

SANTA BARBARA

Bacara Resort Bistro | 8301 Hollister av. | 93117 Goleta | meritagecollection.com | cucina americana e bbq | chef Vincent Lesage

Urban Wine Trail | urbanwinetrailsb.com | tour delle vinerie

Santa Barbara Wine Collective | 131 Anacapa st. | Santa Barbara | santabarbarawinecollective.com | associazione produttori di vino

Stearn Wharf | 219 Stearns Wharf | 93109 Santa Barbara | stearnswharf.org

Shellfish & Co. | 230 Stearns Wharf | 93109 Santa Barbara | shellfishco.com | take away | granchi freschi e vino

LOS ANGELES K-TOWN

Normandie | 605 South Normandie av. | 90005 Los Angeles | hotelnormandiela.com | cassellshamburgers.com | hotel storico sede del ristorante Cassel's specializzato in hamburger

The line | 3515 Wilshire blvd. | 90010 Los Angeles | thelinehotel.com | chef Roy Choy

Mama Shelter | 6500 Selma av. | 90028 Los Angeles | mamashelter.com/los-angeles | mix di arte, design, artigianato, drink

Ace hotel | 929 S Broadway | 90015 Los Angeles | acehotel.com/losangeles | chef Jud Mongell e Ken Addington

EscaLA | 3451 W 6th st. | 90020 Los Angeles | escalaktown.com

Bottega Louie | 700 S Grand ave. | 90017 Los Angeles | bottegalouie.com

Grand Central Market | 317 S. Broadway | 90013 Los Angeles | grandcentralmarket.com

Gaylord Apartments HMS Bounty | 3355 Wilshire Blvd. | 90010 Los Angeles | thegaylordapartments.com | appartamenti in un edificio storico

Urban adventures | urbanadventures.com | City tour a tema

testi Dario Bragaglia
e Rosalba Graglia
foto Dario Bragaglia



Canelli
Le dolci colline del Moscato

Per capire davvero il mondo del Moscato e dell'Asti bisogna immergersi nel suo territorio, dove si produce. Sono sufficienti pochi minuti dall'autostrada fra Asti e Alba per ritrovare un paesaggio ordinato di filari, cascinali isolati e colline arrotondate che l'Unesco ha iscritto nel suo patrimonio



Risaliamo la Val Bera e ci dirigiamo verso l'azienda Caudrina nel territorio di Castiglione Tinella, dove ad attenderci a bordo di un quad in grado di superare le ripide pendenze dei vigneti c'è Romano Dogliotti, uno dei padri nobili del Moscato d'Asti. Nel periodo della vendemmia, ci sono squadre da coordinare, mentre i mezzi pieni di grappoli dorati vanno e vengono dalle vigne alla cantina dove c'è la pressa. L'attività è intensa, ma c'è il tempo per fermarsi a parlare davanti a uno scenario di colline che si susseguono a perdita d'occhio e di montagne sullo sfondo. Neive è di fronte, qualche collina più in là, e Dogliotti ci mostra l'etichetta del suo moscato La Selvatica disegnata da Romano Levi, il "grappaiolo angelico" (definizione di Veronelli) di Neive, che era famoso per le sue etichette disegnate a mano e per la sua grappa distillata in modo artigianale. «Ci mise un mese a fare questa etichetta del mio Moscato, ma è il ricordo di un grande amico».

Sono uomini come Dogliotti che hanno fatto la storia recente dell'Asti che è un mondo del tutto particolare nell'ambito dell'enologia italiana. Da una parte un pugno di grandi nomi "industriali" che hanno in mano gran parte del mercato, dall'altra circa 4 mila famiglie di produttori, piccoli con-



Romano Dogliotti e a destra la sua bottiglia con l'etichetta disegnata da Romano Levi







Cantine Coppo

Unesco.
Le Cattedrali del vino

C'è una Canelli underground, quella delle "cattedrali" sotterranee, le antiche cantine scavate nel tufo, temperatura costante 12°-14°, perfetta per far riposare il Moscato e l'Asti Spumante. E così spettacolari da aver ottenuto dall' Unesco il riconoscimento di Patrimonio dell'Umanità. Hanno l'atmosfera di vere cattedrali, mattoni a vista, volte a botte, colonne. Oggi sono 4 le grandi case aperte alle visite.
Coppo. È un'azienda familiare fondata nel 1892 e arrivata alla quarta generazione, votata alla produzione di spumanti metodo classico, ma anche del classico Barbera, Chardonnay e Gavi.
Contratto. Nel palazzo liberty nel centro di Canelli, la storica etichetta è passata dalla famiglia che la aprì nel 1867 a un grande produttore langarolo: Giorgio Rivetti. Le grandiose cattedrali sotterranee, 40 metri di profondità, sono le più estese (circa 5000 metri quadrati).
Bosca. Ha lanciato nel mondo i propri vini pensando agli emigranti partiti verso l'America, e ha aperto sedi a Buenos Aires e New York: nelle sue cantine esprime un'attenzione speciale per l'arte. Un'emozione è la "Sala della Piramide": opera di Eugenio Guglielminetti, grande scenografo. Novità, sempre in cantina, la splendida collezione di calici da spumante: il più antico è del '700.
Gancia. È uno dei nomi più famosi, ma non appartiene più alla famiglia di Carlo Gancia, l'inventore del primo spumante italiano che la fondò nel 1850: è stata acquisita dal magnate russo Roustam Tariko. La produzione ovviamente rimane qui. Il labirinto segreto di cantine si snoda per circa un chilometro, e il percorso si conclude in uno spazio espositivo di 500 metri quadrati che rievoca la storia della casa.

Cantine Contratto | Canelli (AT) | via G.B. Giuliani, 56 | tel. 0141 82 33 49 | www.contratto.it
Cantine Coppo | Canelli (AT) | via Alba, 68 | tel. 0141 82 31 46 | www.coppo.it
Cantine Bosca | Canelli (AT) | via G.B.Giuliani 23 | tel. 335 79 96 811 | www.bosca.it
Cantine Gancia | Canelli (AT) | c.so Libertà, 66 | tel. 0141 83 01 - 0141 83 02 62 | www.gancia.it

tadini conferitori o vignaioli come Dogliotti che hanno deciso di creare le proprie etichette. Oggi l'immagine dell'Asti Spumante e del Moscato d'Asti è quella dei milioni di bottiglie prodotti e venduti in tutto il mondo: Russia, Stati Uniti, Germania, Gran Bretagna, ora anche Cina. «Nel 2012, quando sono diventato presidente del Consorzio, ho trovato un prodotto con un'immagine un po' vetusta, impolverata – dice Gianni Marzagalli presidente del Consorzio per la tutela dell'Asti Docg – Stiamo cercando di svecchiare e migliorare quest'immagine, perché c'è un territorio e un vitigno che sono unici e irripetibili». Allora, non più solo il prodotto da supermercato che si stappa sotto le feste: si punta a un consumo più allargato che, vista la bassa gradazione alcolica, possa competere con la fetta di mercato degli anacolici. «È un vino che piace al pubblico femminile, il 60% dei consumatori di Asti negli Stati Uniti sono donne, percentuale che si alza al 70% in Russia» sottolinea Giorgio Bosticco, direttore del Consorzio. A Canelli, la città dove nel 1865 è nato lo spumante italiano (il "Moscato Champagne" lo chiamarono allora, quando i cugini francesi erano meno attenti alla protezione del loro marchio) ci sono le cattedrali sotterranee: le grandi cantine delle case storiche scavate a ridosso della collina che domina



Gianni Marzagalli, presidente del Consorzio di tutela dell'Asti Docg



Costigliole d'Asti situata in una delle zone tipiche di produzione del moscato

Una (gran) Donna del Vino

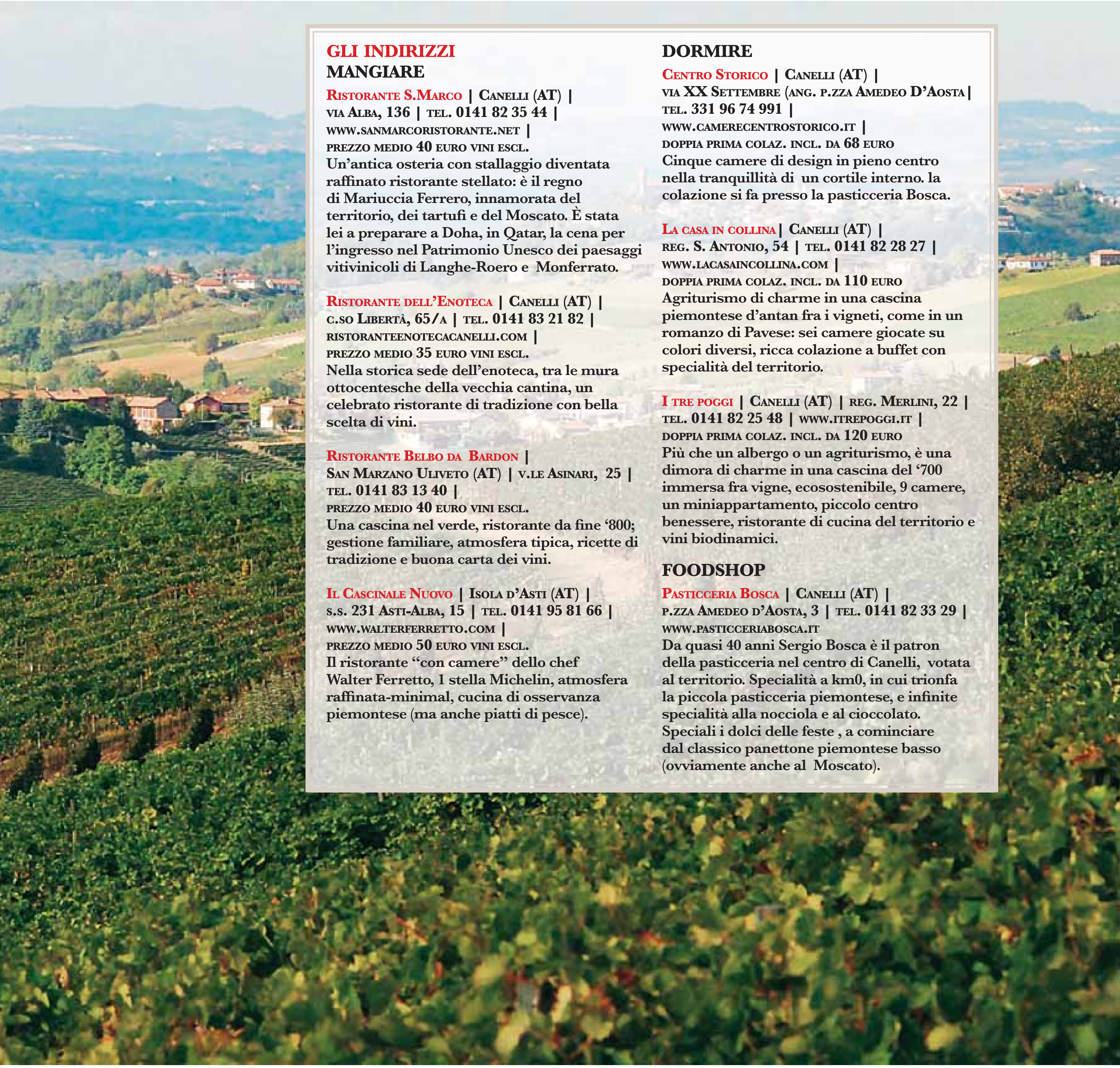
Fra le 55 produttrici che fanno parte delle Donne del Vino piemontesi, c'è pure un manipolo di indomite produttrici di Moscato. Come Mariuccia Borio che negli anni '70 ha ereditato dal padre – lei unica figlia – la Cascina Castlet a Costigliole d'Asti e ha deciso di mettersi a produrre vino, con passione e grande rispetto del territorio e delle sue tradizioni. Ha recuperato un vitigno autoctono come l'uvalino, ha puntato alla ricerca e alla modernità (le bottiglie-design lo confermano) ma si emoziona soprattutto quando parla del suo Moscato d'Asti Docg, così allegro, fresco, profumato: unico al mondo. Vino da dessert per eccellenza, ma che lei fa assaggiare volentieri con la soma d'aj, ovvero pane, olio e aglio, come fanno da sempre i vignaioli di qui. Lo produce anche passito, l'Aviè, perfetto sia con i pasticcini piemontesi che con i formaggi erborinati. E mette un tocco femminile in tutto: così tra i suoi vigneti, ha ospitato una delle panchine giganti del progetto Big Bench all'artista americano Chris Bange. Un gesto di accoglienza al femminile, e un posto perfetto per godersi il paesaggio.

WWW.CASCINACASTLET.COM | WWW.DONNEDELVINO.IT

la città. È in queste cantine che riposano il Moscato e l'Asti: innovazione e tradizione si incrociano a seconda delle politiche aziendali, ma Luigi Coppo, rappresentante dell'ultima generazione di un'azienda fondata nel 1892, ci tiene a sottolineare che il moscato prodotto qui può avvalersi della nuova menzione "Canelli", zona storicamente vocata per questo vino. E ci spiega che, contariamente a quanto comunemente si pensa, «è un vino che può invecchiare anche 2-3 anni e l'abbinamento può essere anche con qualcosa di salato, come un formaggio erborinato o il prosciutto crudo, come ormai avviene in tanti locali di New York».



Cantine Bosca



GLI INDIRIZZI

MANGIARE

Ristorante S.Marco | Canelli (AT) |
via Alba, 136 | tel. 0141 82 35 44 |
www.sanmarcoristorante.net |
prezzo medio 40 euro vini escl.
Un'antica osteria con stallaggio diventata raffinato ristorante stellato: è il regno di Mariuccia Ferrero, innamorata del territorio, dei tartufi e del Moscato. È stata lei a preparare a Doha, in Qatar, la cena per l'ingresso nel Patrimonio Unesco dei paesaggi vitivinicoli di Langhe-Roero e Monferrato.

Ristorante dell'Enoteca | Canelli (AT) |
c.so Libertà, 65/a | tel. 0141 83 21 82 |
ristoranteenotecacanelli.com |
prezzo medio 35 euro vini escl.
Nella storica sede dell'enoteca, tra le mura ottocentesche della vecchia cantina, un celebrato ristorante di tradizione con bella scelta di vini.

Ristorante Belbo da Bardon |
San Marzano Uliveto (AT) | v.le Asinari, 25 |
tel. 0141 83 13 40 |
prezzo medio 40 euro vini escl.
Una cascina nel verde, ristorante da fine '800; gestione familiare, atmosfera tipica, ricette di tradizione e buona carta dei vini.

Il Cascinale Nuovo | Isola d'Asti (AT) |
s.s. 231 Asti-Alba, 15 | tel. 0141 95 81 66 |
www.walterferretto.com |
prezzo medio 50 euro vini escl.
Il ristorante "con camere" dello chef Walter Ferretto, 1 stella Michelin, atmosfera raffinata-minimal, cucina di osservanza piemontese (ma anche piatti di pesce).

DORMIRE

Centro Storico | Canelli (AT) |
via XX Settembre (ang. p.zza Amedeo D'Aosta |
tel. 331 96 74 991 |
www.camerecentrostorico.it |
doppia prima colaz. incl. da 68 euro
Cinque camere di design in pieno centro nella tranquillità di un cortile interno. la colazione si fa presso la pasticceria Bosca.

La casa in collina | Canelli (AT) |
reg. S. Antonio, 54 | tel. 0141 82 28 27 |
www.lacasaincollina.com |
doppia prima colaz. incl. da 110 euro
Agriturismo di charme in una cascina piemontese d'antan fra i vigneti, come in un romanzo di Pavese: sei camere giocate su colori diversi, ricca colazione a buffet con specialità del territorio.

I tre poggi | Canelli (AT) | reg. Merlini, 22 |
tel. 0141 82 25 48 | www.itrepoggi.it |
doppia prima colaz. incl. da 120 euro
Più che un albergo o un agriturismo, è una dimora di charme in una cascina del '700 immersa fra vigne, ecosostenibile, 9 camere, un miniappartamento, piccolo centro benessere, ristorante di cucina del territorio e vini biodinamici.

FOODSHOP

Pasticceria Bosca | Canelli (AT) |
p.zza Amedeo d'Aosta, 3 | tel. 0141 82 33 29 |
www.pasticceriabosca.it
Da quasi 40 anni Sergio Bosca è il patron della pasticceria nel centro di Canelli, votata al territorio. Specialità a km0, in cui trionfa la piccola pasticceria piemontese, e infinite specialità alla nocciola e al cioccolato. Speciali i dolci delle feste , a cominciare dal classico panettone piemontese basso (ovviamente anche al Moscato).


1870
COLLESI
BIRRA
ARTIGIANALE
COLLESI
BIONDA
Birra Collesi... SensazionAle
www.collesi.com

di Leonardo Romanelli

LA TOSCANA PIÙ VERA

Non perché ce ne sia una "meno vera" di Toscana, ma quel "più" della Tenda Rossa è dato dall'esperienza a tutto tondo che offre questo locale nato nel 45 anni fa per la passione di due famiglie che continuano a divertirsi e a ricercare con passione ingredienti, vini e tradizioni, con i figli che portano ventate di novità in una esperienza fatta di solidità e di grande arte dell'accoglienza



la tenda rossa

FOTO DI DANIELA MARCHI



UN PIACERE A TUTTO TONDO

Tutto inizia una quarantina di anni fa, tra questo grumo di case alle porte del Chianti, in un territorio che dà i natali a grandi vini, ma soprattutto racconta – attraverso le colline segnate da vigne e oliveti – l'apoteosi dell'incontro tra natura, paesaggio e lavoro. Qui a Cerbaia comincia l'avventura della Tenda Rossa, il ristorante nato dalla passione delle famiglie Salcuni e Santandrea che a distanza di tempo offre una grande cucina e soprattutto stupisce con l'allegria e le novità delle sue proposte. Intendiamoci: niente effetti speciali. Tutto poggia su una sostanza che è figlia dell'esperienza, della qualità, della scelta di ottime materie prime. Ma qual è il "di più" della Tenda Rossa? Forse non è azzardato affermare che è il passaggio il tratto distintivo di un successo che continua al passo con i tempi: da una generazione a un'altra, da una serie di professionalità ad altre più nuove un passaggio avvenuto con naturalezza e senza strappi. Sono i figli ora a raccogliere il testimone di un progetto in cui alla qualità del cibo si è sempre unito un senso dell'ospitalità che ha pochi uguali nel mondo della ristorazione. Cristian Santandrea e sua moglie Maria Probst in cucina, Barbara e Cristiana Salcuni all'accoglienza, Natascia Santandrea alla regia degli eventi e tutte insieme ai vini: sono loro che guidano una splendida questa bella azienda a tutto tondo dedicata a food, wine ed eventi. L'affiatamento tra loro è totale, è palpabile la continuità che governa il lavoro tra la cucina e la sala, quella cronometrica ma non assillante attenzione alle esigenze degli ospiti. Anche l'idea di una carta dei vini più snella, che senza rinnegare lo straordinario lavoro fatto nel passato riesca a rendere più facile e accessibile l'approccio al bere bene.

LA TENDA ROSSA | SAN CASCIANO IN VAL DI PESA (FI) | FRAZ. CERBAIA | P.ZZA DEL MONUMENTO, 9 | TEL. 055 826132 | WWW.TENDAROSSA.NET

Il radicchio di campo è prezioso

Ingredienti per 4 persone

- 1 manciata di terracrepoli*, raperonzoli, valeriana selvatica
- 40 g tartufo sferificato (si trova anche già pronto prodotto da Tartuflanghe)
- 120 g pecorino di Pienza stagionato
- 4 uova
- 50 g di panna fresca
- olio extra vergine di oliva IGP toscano
- 1 foglia di oro
- sale e pepe bianco

per il coulìs:

- 200 g di mele
- ½ cucchiaino di aceto di mele

*Il **terracrepolo** (alias *Picridium Vulgare*: noto anche come caccialepre, paparrastello o pizzarello) è chiamato così per la sua disposizione a crescere nei crepacci è una pianta selvatica perenne della famiglia delle Compositae inclusa nel genere *Reichardia* o *Picridium*.

Lavare bene i radicchi di campo, centrifugare per eliminare tutta l'umidità; condire con l'olio extra vergine di oliva Toscano IGP, sale e pepe bianco macinato al momento e il pecorino tagliato a piccoli dadini.
Sbattere con frusta le uova con la panna e una presa di sale, poi passare in padella antiaderente ben calda e cuocere fino ad avere una consistenza morbida e soffice: levare dalla fiamma e frantumare con l'uso di una forchetta.
Per il coulìs: sbollentare le mele per 3 minuti circa, mondarle dalla buccia e passarle al mixer aggiungendo mezzo cucchiaino di aceto di mele.
In 4 piatti freddi adagiare il composto frantumato delle uova, disporre sopra il radicchio, condire con gocce di coulìs di mela, sopra il tartufo sferificato e infine pezzetti della foglia d'oro.
Un consiglio: è gradevole da gustare abbinandovi una cialda alla patata.



Gambero dolce in zuppa di castagne dell'Amiata

Ingredienti per 4 persone

- 12 gamberi di fiume
- 1 trota salmonata affumicata (circa 700 g)
- 20 bacche di ginepro
- 1 ramo di finocchietto selvatico fresco
- 1/2 mango
- sale affumicato
- ½ cucchiaio di pinoli
- un pizzico di aghi di rosmarino
- 1 grattata di scorza di arancia
- una noce di burro
- 20 chicchi di melograno

Per la zuppa:

- 1 kg di castagne dell'Amiata Dop
- 1 cipolla di Treschietto* (piccola)
- olio extravergine di oliva
- 20 cl di liquore di anice
- 30 cl di vino bianco
- 80 cl di panna fresca
- brodo vegetale
- sale

Preparare la zuppa: incidere a X le castagne e arrostirle nell'apposita padella di ferro senza farle cuocere del tutto, ma solo quanto basta per poterle facilmente sbucciare. Tagliare a *filangé* la cipolla e rosolare nell'olio extravergine con le castagne; quando la cipolla diventa traslucida si sfuma con il liquore di anice fino a completa evaporazione del liquido; aggiungere il vino bianco e farlo evaporare, quindi il brodo vegetale fino a copertura e far bollire a fuoco medio per 20 minuti.
A fuoco spento aggiungere la panna fresca, frullare per ottenere una crema vellutata; passare a setaccio, aggiustare di sale e tenere in caldo.
La trota: squamare e sfilettare il pesce, coprire i filetti con zucchero sale e finocchio a julienne e lasciare in marinatura per 1 ora. Lavare bene il filetti marinati, asciugarli bene e passarli nell'affumicatore (aggiungere ai trucioli per l'affumicazione anche le bacche di ginepro appena pestate) a 80° per 5 minuti; tenere in caldo.
I gamberi: tuffare i gamberetti per un minuto circa in acqua salata bollente poi passarli in acqua e ghiaccio, liberare la polpa da coda e testa e scottare velocemente in padella con una noce di burro.
Tritare finemente pinoli, rosmarino, e scorza di arancio (i sapori del castagnaccio).
Su 4 piatti ben caldi mettere un fondo di zuppa a specchio, sistemare al centro una testa del gambero e attorno in alternanza: gambero e trancetto di trota, poi fra questi inserire il mango a julienne, i chicci di Melograno, un ciuffetto di finocchietto selvatico, un pizzico dei sapori del castagnaccio e 3 chicchi di sale affumicato.



***Treschietto** è un paesino in provincia di Massa: la cipolla cui dà il nome deriva da un seme autoctono del paese e viene coltivata solo a partire dai semi e dalle piantine di questa varietà nati in zona. Di colore rosso, ha un sapore dolce e poco pungente.

Piccione farcito grigliato con verza al gorgonzola e salsa di uva rossa

Ingredienti per 4 persone

- 4 piccioni (da circa 400 g)
- 100 g di tartufo nero di Norcia
- 50 g di olio extra vergine di oliva Toscano Igp
- 1 bicchiere di Chianti giovane
- 200 cl di buon brodo di carne
- 100 g di foglie di spinaci
- sale e pepe

Per la farcia:

- le rigaglie dei piccioni
- 100 g di fegato grasso d'oca fresco
- 1 rosso d'uovo
- 30 g di olio extra vergine di oliva Toscano Igp
- 1 bicchiere di Vinsanto toscano
- farcia di petto di pollo (1 albume, 50cl panna fresca e 200 g circa di petto di pollo)
- 1 scalogno, sale e pepe

Per la verza:

- 1 verza
- 1 grappolo di uva bianca senza semi
- 80 gr di gorgonzola dolce
- 1 spicchio di aglio
- sale e pepe

Per la salsa:

- 250 g di chicchi di uva rossa
- 50 g di zucchero
- la buccia di ½ limone
- 2 bacche ginepro | 1 anice stellato | 15 grani pepe nero | 15 grani pepe rosa | 2 semi di cardamomo
- sale

Liberare i piccioni dalle rigaglie, disossare (staccare le cosce, disossarle e steccarle su uno spiedino di legno) facendo attenzione a lasciare attaccati i due petti uniti dalla pelle della parte anteriore.
La salsa: cuocere lentamente l'uva con lo zucchero e le spezie per circa 40 minuti, filtrare e fare ridurre il mosto ottenuto a fuoco lento fino a giusta vellutata consistenza; tenere in caldo.
La farcia: tritare a coltello il petto di pollo poi passarlo al cutter con l'albume e la panna fresca fino a ottenere un composto omogeneo; aggiustare di sale e inserire in un sac à poche.
Dorare leggermente in casseruola lo scalogno con l'olio extravergine, aggiungere le rigaglie estratte dai piccioni e la foglia di alloro, scottarle velocemente fiammeggiandole con una innaffiata di Vinsanto e aggiustare di sale e pepe.
La verza: tagliare a grossi rombi le foglie di verza, sbollentarle per un paio di minuti in acqua salata, raffreddare in acqua e ghiaccio; far imbiondire in casseruola uno spicchio d'aglio, aggiungere la verza, l'uva bianca tagliata a metà, aggiustare di sale e pepe e saltare velocemente a fuoco vivo. (Poco prima di impiattare, a fuoco spento, va aggiunto qualche fiocco di gorgonzola).
Farcire i petti con il composto di petto di pollo e le rigaglie, quindi richiuderli e ricomporre i piccioni, legare con lo spago, aggiustare di sale e cuocere i petti sulla griglia (alla brace non troppo viva e distanziata di circa 20 cm.) per circa 45 minuti.
Mettere sulla griglia anche i cosciotti steccati: attenzione, necessitano di meno tempo di cottura rispetti ai petti.
Eliminata la legatura dello spago ai petti, tagliarli a metà e disporli sopra la verza sistemata sul fondo di quattro piatti ben caldi; condire e guarnire con la salsa di uva rossa e disporvi a fianco i coscetti grigliati.





IL CALDO E IL GHIACCIATO
SOUFFLÉ DI FICHI VERDINI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

BASE SOUFFLÉ CALDO

- 250 g di purè di fico verdino con buccia
- 40 cl di panna fresca
- 40 g di tuorlo d'uovo
- 50 g di zucchero semolato
- 30 g di amido di mais
- 10 g di amido di riso
- 1 g di sale
- 100 g di albume
- 5 g di albumi in polvere
- 4 fichi tagliati a quadratini
- burro per imburrare 4 bicchierini da cottura

MERINGA ALL'ITALIANA

- 63 g di zucchero semolato
- 20 cl di acqua
- 41 g di albumi
- 13 g di destrosio

SOUFFLÉ GHIACCIATO

- 90 g di purè di fico verdino con buccia
- 200 cl di panna fresca semi montata
- 100 g di meringa all'italiana
- 2 g di colla di pesce
- 4 stampini in silicone di cm 4x12

PER GUARNIRE: fiori eduli, foglie di honny cress

Base soufflé caldo: in un pentolino unire la panna e la purea di fichi e portare a 90°, nel frattempo fare una pastella con l'amido di mais e di riso, zucchero sale e tuorli; stemperare, unire i due composti e cuocere sul fuoco fino a far addensare e raffreddare velocemente. Preparare il soufflé: montare gli albumi e lo zucchero fino a ottenere una consistenza stabile, aggiungere poi la base del soufflé e mescolare energicamente attenti a non smontare. Adagiare i quadratini di fichi sul fondo dei bicchierini da soufflé riempirli con il composto fino al bordo e mettere in forno già caldo 180°-200° per 5-6 minuti.

Fare la meringa italiana: portare alla temperatura di 121° lo zucchero con l'acqua fino a ottenere uno sciroppo, da versare poi a filo sul composto ottenuto da albumi e destrosio montati insieme.

Fare il soufflé ghiacciato: in circa 100 grammi di meringa all'italiana ancora calda aggiungere la colla di pesce, la purea di fichi e la panna semimontata, mescolare bene, versare il composto negli stampini di silicone e passare in abbattitore per renderlo semifreddo.











Il radicchio di campo è prezioso

Bòggina Bianco 2014 |
Petrolo |
Bucine (AR) | www.petrolo.it

Bòggina Bianco viene da viti di trebbiano del Valdarno messe a dimora negli anni settanta nel vigneto Poggio: un vino prodotto in sole due botti realizzate dal borgognone Lucien de Moine. Vino in anfora – spiega Natascia Santandrea, la sommelier della tenda Rossa – attraverso la terracotta acquista una finezza aromatica inimitabile, piacevole sapidità e grande morbidezza e regala al palato una sensazione vellutata.





Gambero dolce in zuppa di castagne dell'Amiata

Pinot nero 2012 |
Podere Civettaja |
Pratovecchio (AR) | www.civettaja.it

«Vincenzo Tommasi, con i suoi 2 ettari e mezzo di pinot nero, è vignaiolo a Pratovecchio in Casentino – spiega Natascia – Il vitigno è stato portato qui dalle armate napoleoniche ai primi dell'800. Questo vino ha un pronunciato profumo di petali di rosa, caramella, lampone e chiude con una parte mentolata e chiodi di garofano; finissimo, con un accenno di acidità avvolge la bocca accompagnando i cremosi cucchiai della zuppa.



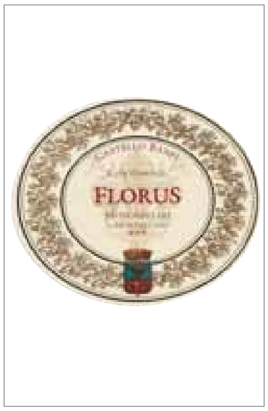


Piccione farcito grigliato con verza al gorgonzola e salsa di uva rossa

Messorio 2004 |
Le Macchiole |
Castagneto Carducci (LI) | www.lemacchiole.it

«Nato nel 1994 Messorio è la personale interpretazione di Cinzia Merli di uno dei vitigni più coltivati a Bolgheri: il Merlot – racconta Natascia Santandrea – Di colore rosso rubino e dai profumi di lampone, ribes e tè ha il giusto equilibrio tra speziatura e frutta rossa. Si sposa perfettamente con le carni rosse e succose del piccione grigliato».





Il caldo e il ghiacciato Soufflé di fichi verdini

Moscadello di Montalcino Florus |
Castello Banfi |
Montalcino (SI) | www.castellobanfi.com

«Il vino è ottenuto da uve appassite sulla pianta spinto fino a metà ottobre: di un bel giallo intenso dai riflessi dorati e profumi di miele, uva passa e mandorle – spiega Natascia – È considerato la perla storica del territorio ilcinese e si distingue per le sfumature floreali e l'aroma fresco di moscato, ha una dolcezza ampia e colpisce per eleganza e avvolgenza: diventa un corpo unico con il souflé, soprattutto con quello freddo».



a cura di Mara Nocilla
foto di Francesco Vignali

FETTE BISCOTTATE

IL MATTINO HA L'ORO IN BOCCA

Alzi la mano chi non ha mai cominciato la giornata con una fetta biscottata, abbinata a un compagno di viaggio dolce o salato. La classifica del mese prende in esame uno dei prodotti alimentari più consumati e presenti sul mercato. A voi la scelta tra classiche e integrali per una prima colazione all'italiana o internazionale

Un velo di burro, un cucchiaio di confettura, marmellata di agrumi, frutta o cioccolato spalmabile: la classica prima colazione all'italiana. Oppure con compagni di viaggio salati nella English breakfast. Nel panorama dei prodotti alimentari le fette biscottate sono tra quelli più venduti e rappresentati, allineati come soldatini sugli scaffali di negozi e supermercati in una molteplicità di marchi, tipologie declinate ai vari cereali e più o meno "accessoriate". Per questa classifica ci siamo orientati su prodotti di grano tenero e vegan (tranne un paio di casi) nella duplice versione classica e integrale. Pillole di storia: all'inizio erano fette di pane che venivano biscottate per essere conservate a lungo e consumate in nave nei lunghi viaggi. Erano chiamate "biscotti della salute" perché considerate leggere, nutrienti e digeribili, e si usava conservarle in scatole di latta per mantenerle fragranti. Così confezionate cominciò la loro distribuzione. E la fortuna. Criteri di valutazione: l'aspetto invitante e coerente al prodotto (l'occhio vuole la sua parte), l'integrità della fetta (fondamentale), la pulizia, la freschezza e la precisione di profumi e aromi (fondamentali anche questi), il sapore equilibrato e delicato (richiesto in un prodotto che ha bisogno del companatico), la consistenza croccante e friabile, la caratteristica principale di una fetta biscottata degna di chiamarsi tale. Una considerazione emersa in corso d'assaggio: il cereale integrale viene valorizzato dalla cottura e dalla tostatura, che accentuano così la croccantezza e la friabilità. Molti i prodotti biologici, che abbiamo evidenziato in verde, e quelli che utilizzano oli alternativi a quello di palma.

Le fette dei Santi

Sono un altro paio di maniche, proprio un prodotto diverso. Sono le fette biscottate di un forno romano emergente nel panorama cittadino della panificazione virtuosa e gourmand: Santi Sebastiano e Valentino (come i patroni dei fornai). Sono vere e proprie fette di pane tostate, simili a quelle del pancarré solo leggermente più piccole, di colore scuro, croccantine fuori ma con l'impasto interno ancora morbido. Le produce Valerio Coltellacci, uno dei giovani soci di questo forno "alla tedesca" con cucina, nei locali di un ex magazzino in zona Trieste. Chiara la dichiarazione d'intenti all'ingresso: Pane e Mangiare. Le fette biscottate dei "Santi" sono ottenute da una specie di pan-brioche fatto con farina di farro monococco integrale e di grano tenero, uova, olio di riso, poco zucchero, sale e lievito madre. Il profumo è intrigante di pane tostato, ancora fresco e fragrante di buon grano. Il sapore è delicato e persistente, con un'acidità giustamente presente e aromi di crusca che si rincorrono durante la masticazione. Chiedono un companatico, a voi la scelta se dolce o salato.

Santi Sebastiano e Valentino | Roma | via Tirso, 107 | tel. 06 87568048















CRADEL - Rustiche

Verzuolo (CN)
via Maestri del Lavoro, 18
tel. 0175 86385
www.cradel.it

1° CLASSICHE È questa azienda cuneese della Val Varaita a classificarsi al primo posto con le fette biscottate "bianche" e a guadagnarsi i punteggi più alti. Le sue Rustiche – la riproposizione dell'antica ricetta dei "biscôit" – vincono per l'artigianalità, l'esuberanza e la personalità di profumi e sapore. Sarà anche per la presenza – unico prodotto in batteria – del latte intero in polvere (oltre a farina di grano tenero tipo 0, olio di semi di girasole, zucchero, sale, lievito di birra, aromi). Ma qui tutto parla di genuinità e di un sincero taglio artigianale. Le rustiche Cradel si presentano come fette di pane tostate grandi, spesse e di forma ovale, dorate dentro e scure fuori, con l'impasto serrato e compatto. Hanno una croccantezza solida ma non prive di friabilità. Il profumo, intenso e complesso di pasticceria ma tutt'altro che invadente, richiama gli omonimi fatti con uova e burro. Potenza e persistenza vanno di pari passo a equilibrio e pulizia. E con un ricordo d'anice che non gusta.

350 g prezzo 3 euro

BIODÌ - Fette biscottate integrali

Roma
via Raffaele Costi, 90
tel. 06 225841
www.gruppotuo.it

1° EX AEQUO INTEGRALI Un risultato spiazzante (e non è la prima volta). Il gradino più alto del podio per quanto riguarda le fette biscottate integrali se lo aggiudica Biodì, la linea di prodotti biologici proposta da Tuodì, una delle più importanti catene discount italiane. Sono biologiche, l'elenco degli ingredienti non è lungo (farina integrale di grano, olio di girasole, zucchero, lievito, sale, glutine di grano, acido ascorbico quale agente di trattamento della farina), hanno un aspetto invitante: rettangolari, piccole e sottili, integre e abbronzate. Soprattutto sono un prodotto da manuale per la loro categoria, con odori e aromi freschi, fragranti e precisi, dettaglio tutt'altro che scontato. Annusatele prima di addentarle, incontrerete un profumo pulito di grano tostato, di pane bruscato, di derivati della farina. Il gusto è equilibrato, la consistenza, molto croccante e friabile, è un altro loro plus. Sono prodotte per Dico-Tuodì in Francia, da Gie BPGR ad Andrézieux-Bouthéon.

300 g prezzo 1,80 euro

ECOR – Integrali

Verona
via L. De Besi, 20c
tel. 045 8918611
www.ecor.it

1° EX AEQUO INTEGRALI Primo posto anche per le fette biscottate con farina integrale a marchio Ecor (prodotte da Grissin Bon di Sant'Ilario d'Enza, Reggio Emilia). Forma quadrangolare, spessore sottile, tonalità cappuccino, omogenee, integre e stabili, esprimono al naso sentori leggermente vintage. Ma a fare la differenza sono le sensazioni in bocca. Nulla di stratosferico, ma a sorprendere sono una consistenza croccantissima e friabilissima, l'equilibrio dolce/sapido, la semplicità e rotondità delle note aromatiche, essenziali e immediate, dove prevalgono i toni scuri e tostati che rimandano al mondo vegetale integrale, alla crusca e al caffè. Ingredienti: farina integrale e tipo 0 di grano tenero, olio extravergine d'oliva, estratto di malto d'orzo, crema di lievito, sale iodato e aromi naturali.

315 g prezzo 2,90 euro

BORSA - PROBIOS Classiche e integrali

Calenzano (FI)
via degli Olmi, 13-15
tel. 055 886931
www.probios.it

La particolarità dei prodotti di forno di Borsa, storica azienda francese situata a L'Etrat, nella Loira, distribuiti in Italia da Probios, è l'esclusivo metodo Borsakovsky con il quale è ottenuta la farina, attraverso un'azione di abrasione e attrito senza compressione, in modo da rispettare – così è dichiarato – lo strato proteico e i nutrienti racchiusi nel chicco. Alla rivoluzionaria tecnica di molitura si aggiungono l'assenza di olio di palma, gli ingredienti biologici (farina di frumento tipo 0 e integrale, olio di semi di girasole, lievito, zucchero di canna, germe di grano, sale, glutine di frumento, acido ascorbico). Di discreto livello sia quelle di farina bianca e germe di grano (prodotte in Spagna), sia le integrali al naturale (fatte in Francia). Aspetto accattivante, integro e luminoso, texture di godibile croccantezza e friabilità, profumi vintage che tendono a dissolversi in bocca. Nelle dorate fette classiche il sapore è un po' sapido e la consistenza è particolarmente piacevole, peccato una leggera traccia di additivo. Quelle integrali hanno dalla loro immediate e caratteristiche note di cereali non raffinati e crusca e un gusto più pulito.

450 g prezzo 3,80-3,95 euro

BUITONI - GRANFETTA Classica e integrale

Reggio Emilia
via J.F. Kennedy, 16
tel. 0522 7901
www.newlat.it

Buitoni non ha bisogno di presentazioni. Nata nel 1827 a Sansepolcro, dove tuttora si trovano il pastificio e lo stabilimento dei prodotti di forno, dal 2008 fa parte del gruppo italo-svizzero Newlat per quanto riguarda la pasta di semola e all'uovo e le fette biscottate (mentre per i prodotti surgelati e le salse il marchio rimane alla Nestlé, che aveva acquisito l'azienda nel 1988). Con tutte e due i piedi nella sufficienza la Granfetta, sia nella versione bianca che con farina integrale. Gli ingredienti sono gli stessi: farina di frumento, olio di girasole, destrosio, lievito, estratto di malto da orzo e mais, sale, tranne il 39,6% di farina integrale di frumento nella Granfetta integrale. Rotonde, sottili, di tonalità dorata intensa, sono le classiche biscottate industriali di media qualità, con note leggermente vintage, un sapore poco esuberante e di scarsa persistenza ma equilibrato e complessivamente corretto, e una consistenza croccantina e friabilissima.

300 g prezzo 1,37 euro

OSCAR QUALITÀ/PREZZO INTEGRALI

CARREFOUR - Bio e integrali

Milano
via Caldera, 21
tel. 02 48251 - 800 650650
www.carrefour.it

Nell'ampio assortimento di fette biscottate a marchio Carrefour si sono segnalate le integrali (prodotte da Fette di Sole a Santa Giusta, Oristano) e le bio (prodotte da Grissin Bon a Calerno di Sant'Ilario d'Enza, Reggio Emilia), tutte con olio di palma, crema di lievito ed estratto di malto d'orzo. Le migliori sono risultate le integrali (di farina integrale di grano tenero più un 3% di quella tipo 00, oltre a lievito naturale di frumento, destrosio, zucchero e sale), dalla croccantezza, friabilità e masticabi-



lità particolarmente godibili. Forma quadrata (come le altre a marchio), tonalità cappuccino chiaro, aspetto uniforme (peccato qualche rottura), esprimono al naso e in bocca note di cereali non raffinati abbastanza pulite e caratteristiche, un gusto dolce, pieno ed equilibrato, di buona persistenza. Seguono le Bio (con zucchero di canna e sale iodato), belle dorate e integre, con sentori delicati e abbastanza precisi di cereale, gusto rotondo e armonico, espressione di una ricetta ben studiata e collaudata.

324 g prezzo integrali 0,80 euro
315 g (bio) prezzo 1,90 euro

COLUSSI - Classiche

Perugia
via G. B. Pontani, 39
tel. 075 59931 - 800 865143
www.colussigroup.it

Le fette biscottate classiche di questa storica industria italiana, dal 1911, oggi gruppo alimentare con sede legale a Milano e operativa a Perugia, sono dignitosissime e caratteristiche. Quadrangolari, piccole e sottili, di un bel colore dorato, sono realizzate nello stabilimento di Fossano (CN) con farina di frumento, lievito, olio di girasole, zucchero, sale, farina di frumento maltata, estratto di malto d'orzo. Se al naso i profumi sono fin troppo pacati ma tipici e puliti, le sensazioni migliorano e si fanno più rotonde e convincenti in bocca, grazie a richiami al guscio della frutta secca che arricchiscono la palette aromatica e a una spiccata friabilità che rende piacevole la masticazione.

320 g prezzo 1,25 euro

CONAD - Classiche e integrali

Bologna
via Michelino, 59
tel. 051 508111
www.conad.it

Per le fette biscottate a marchio, classiche e integrali, Conad si appoggia a Grissin Bon di Sant'Ilario d'Enza (RE), che produce e confeziona a proprio nome e aziende terze. Entrambe quadrate e lavorate con olio di palma, sono le classiche fette biscottate industriali. Di livello superiore le bianche biologiche (oltre alla farina di grano tenero e all'olio: crema di lievito, zucchero di canna, estratto di malto, sale iodato); al naso arrivano le solite note vintage, che fanno sentire la loro lontana eco al palato, le sensazioni aromatiche sono molto contenute ma il gusto è pieno, equilibrato e tipico, la texture croccante e friabile. Un filo sotto le integrali (farina di grano tenero integrale e tipo 0, crema di lievito, zucchero, estratto di malto d'orzo, sale iodato, farina di frumento maltato): un po' pallide, sentori non precisi ma gusto tipico e consistenza corretta, anche se leggermente tenace e tendente a impastare la bocca.

315 g prezzo classiche bio 1,82 euro, integrali 0,95 euro

COOP - Integrali

Casalecchio di Reno (BO)
via del Lavoro, 6/8
tel. 051 596 11 - 800 805580
www.e-coop.it

Della Coop superano il test d'assaggio le fette biscottate integrali, prodotte nello stabilimento di Sansepolcro, Arezzo (ovvero Buitoni), con un mix di farina di frumento integrale e non, destrosio, olio di girasole, lievito, estratto di malto da orzo e mais, sale. Le note di merito: l'aspetto e la consistenza. Tonde, sottili, abbronzate, perfettamente integre e omogenee nella forma, nella grandezza e nella cottura, hanno una texture regolare e caratteristica, friabile e croccante al giusto grado. Al naso esprimono sentori vintage, il gusto e gli aromi in bocca sono fin troppo neutri ma corretti.

300 g prezzo 0,84 euro

OSCAR QUALITÀ/PREZZO CLASSICHE

FETTE D'ORO - FETTE DI SOLE - Classiche

Santa Giusta (OR)
loc. Cirras via la Maddalena, zonaindustriale
tel. 0783 37611
www.fettecellino.it

I fratelli Cellino producono (anche per private label) un bel ventaglio di fette biscottate. Abbiamo assaggiato le Fette d'Oro classiche (farina di frumento, lievito madre, olio di palma, crema di lievito, zucchero, destrosio, estratto di malto d'orzo, sale), un prodotto da manuale, figlio di una ricetta ben calibrata. Quadrate, piccole, sottili e dorate, emanano un profumo non esuberante ma coerente e preciso. In bocca si apprezzano la pulizia delle sensazioni, una giusta sapidità, una rotondità e un equilibrio che accompagnano una consistenza molto friabile. Cottura leggermente disomogenea.

320 g prezzo 1 euro

MATT - Olandesi integrali

Assago (MI)
loc. Milanofiori s.da 2, Palazzo C1
tel. 800 300595
www.matt.it

Le fette biscottate olandesi sono rotonde, particolarmente friabili, sopra la media degli omonimi nostrani, hanno profumi e dolcezza piacioni e sono ricavate da una forma tagliata a metà così da avere due facce: a guscio croccante quello che chiude l'impasto cotto, friabile il lato corrispondente alla parte tagliata. Non male le fette olandesi integrali proposte da Matt, uno dei marchi leader in Italia nel settore di nutrizione e benessere. Made in Olanda (non è specificato dove), hanno un lungo l'elenco di ingredienti: farina di frumento integrale, sciroppo di glucosio-fruttosio, lievito, olio di palma, zucchero, emulsionante lecitina di girasole, sale, carbonato di potassio come agente lievitante e – unico prodotto nella squadra di fette in degustazione – uova. Bella ambrata, con un'alta friabilità e una delicata croccantezza che si percepiscono già al tatto, emana un odore abbastanza pulito, con un eco vintage.

125 g prezzo 1 euro

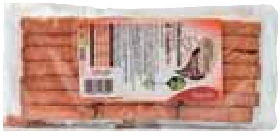
MULINO BIANCO - BARILLA - Le Integrali

Parma
via Mantova, 166
tel. 0521 2621 - 800 862323
www.barillagroup.it

Un altro classicone nel mondo delle fette biscottate. Già il nome – Mulino Bianco, storico marchio di Barilla – suona come una garanzia e sinonimo del prodotto. Anche in questo caso a superare il test sono le fette biscottate integrali, "quelle spesse", facili da spalmare com'è scritto in etichetta e pubblicizzato in tv da un noto attore. Ingredienti: farina di frumento integrale e non, lievito, olio di palma, destrosio, sale, estratto di malto d'orzo e mais, sale, farina di frumento maltato. Stabilimento di produzione Rubbiano di Solignano (PR). Le integrali del Mulino Bianco sono quelle che ti aspetti da una buona fetta biscottata industriale. Fetta regolare, precisa, integra, perfettamente omogenea nel colore ambrato, nella forma quadrata e nella dimensione. Al naso si avvertono i soliti sentori vintage, ma appena accennati. La consistenza è da manuale, molto friabile e piacevolmente croccante. Il gusto e gli aromi in bocca sono fin troppo pacati, ma corretti, equilibrati e caratteristici.

315 g prezzo 1,20-1,55 euro







PROBIOS - Integrali

Calenzano (FI)
via degli Olmi, 13-15
tel. 055 886931
www.probios.it

L'azienda di Calenzano ha legato il suo nome alla distribuzione di alimenti bio vegetariani e adatti a chi segue specifici regimi alimentari. Forse per questo dà il meglio di sé nelle fette biscottate integrali piuttosto che in quelle classiche bianche. "Prodotto nella U.E." (senza specificare dove) senza zuccheri aggiunti e con olio evo (oltre a farina integrale di frumento, glutine di frumento, lievito di birra e sale), ha pezzatura media, aspetto regolare e integro, una solare tonalità appena bronzé. I suoi plus al naso e in bocca: il bouquet dolce, le caratteristiche note di cereale integrale e di pane tostato, la consistenza friabile e piacevolmente croccante, frutto di una cottura ben eseguita.

270 g prezzo 2,50 euro

TERRE E TRADIZIONI - Semintegrali di grano duro russello

Verona
via IV Novembre, 24
tel. 045 7364410
www.terretradizioni.it

Tra le migliori fette biscottate in degustazione, a metà tra le classiche e le integrali, sono quelle di Terra e Tradizioni, società che coltiva antichi grani duri siciliani e ne controlla la filiera dal seme alla trasformazione, in pasta e prodotti di forno, affidata a terzisti selezionati. Tutta la produzione, dal campo al prodotto finito, è biologica. Le fette biscottate semintegrali di grano duro russello sono prodotte da un laboratorio del nord Italia (AT&B di Cossato, Biella) impiegando la semola del cereale rimacinata a pietra, olio evo, sciroppo di riso e malto di mais, sale marino, aromi naturali e pasta madre (da farina di grano tenero tipo 0). Risultato: fette biscottate ambasciatrici dell'integralità, il cereale che diventa forma. Belle ambrate e integre, più grandi e spesse rispetto a quelle in commercio, profumano di ricetta schietta, rustica, volutamente non ruffiana per mettere in evidenza il cereale di buona qualità. Un leggerissimo accento vintage ma anche di crusca e cereale grezzo e un sapore che chiude con un accento leggermente amarognolo. La consistenza di una croccantezza piacevolmente grossolana sottolinea la rusticità del prodotto.

280 g prezzo 5,20 euro

Al panel di degustazione hanno partecipato:
Omar Abdel Fattah, titolare di Pane e Tempesta, Roma
Fabrizio Franco, titolare di Pane e Tempesta, Roma
Marco Greggio, agronomo e docente di analisi sensoriale
Mara Nocilla, redazione Gambero Rosso
Mario Piccioni, chef delle Scuole della Città del Gusto di Roma
Pierluigi Roscioli, titolare dell'Antico Forno Roscioli, Roma

I prezzi sono quelli medi al dettaglio. Tranne la prima classificata e l'Oscar qualità/prezzo, le altre aziende sono in ordine alfabetico


COLLALTO
COLLALTO
BRUT
COLLALTO
Conegliano Valdobbiadene
PROSECCO
SUPERIORE
BRUT
COLLALTO
COLLALTO
Azienda agricola **Conte Collalto** sarl
Via XXIV Maggio 1, Susegana (Treviso)
+39 0438 435811 **www.cantine-collalto.it**

a cura di Stefano Polacchi

olio extravergine



Oli d'Italia 2016 | pagine 528 | prezzo 13,90 euro | in vendita in edicola, in libreria e su www.gamberorosso.it

BUONO OTTIMO ECCELLENTE

1 • sotto 10 euro
2 • 11-20 euro
3 • 21-25 euro
4 • 26-30 euro
5 • sopra 30 euro

fasce di prezzo al litro



Molto spesso le zone dedite alla produzione di olio di oliva sono anche quelle più adatte alla produzione vitivinicola. In molti casi le realtà più strutturate e organizzate riescono a fare altissima qualità con entrambi i prodotti. Ecco alcune delle aziende che hanno avuto i punteggi più alti sia nella guida Oli d'Italia 2016 che nella nuova Vini d'Italia 2017

Hanno collaborato: Adele Chiagano, Indra Galbo, Giuseppe Carrus, Laura Dipietrantonio, Giorgio Melandri



CUORE D'ORTICE MONOCULTIVAR ORTICE BIO
Torre a Oriente

LOC. MERCURI I, 19
TORRECUSO (BN)
TEL. 0824 874376
WWW.TORREAORIENTE.COM

ULIVETO PROPRIO: SI
FRANTOIO AZIENDALE: SI
FASCIA DI PREZZO: 2

AZIENDA. Patrizia Iannella nel 2002 fonda l'attuale Torre a Oriente ristrutturando i vigneti aziendali e impegnandosi nella produzione di vino. Nel 2013, dall'incontro con Giorgio Gentilcore, acquisisce un'azienda olivicola/cerealicola, situata nell'alto Sannio a Molinara nelle colline fortorine raggiungendo i 24 ettari di estensione. Gli ettari destinati agli uliveti, a conduzione biologica, sono poco più di 4 con circa 2.000 piante.
OLIO. Il Cuore d'Ortice è un olio solido e composto dal fruttato di medio. Il naso è caratterizzato da eleganti nuance che ricordano il pomodoro verde, ma anche il cardo e il carciofo. Presente anche un tocco balsamico di basilico e mentuccia ed erbe mediterranee. Risulta dinamico e di lunga persistenza, ottimo equilibrio tra amaro e piccante.
ABBINAMENTI. Zuppe di pesce.

94

MONOCULTIVAR ASCOLANA TENERA
Montecappone

VIA COLLE OLIVO, 2
JESI (AN)
TEL. 0731 205761
WWW.MONTECAPPONE.COM

ULIVETO PROPRIO: SI
FRANTOIO AZIENDALE: NO
FASCIA DI PREZZO: 5

AZIENDA. Nelle campagne dei Castelli di Jesi si estende la tenuta della famiglia Mirizzi che dagli anni '70 si dedica alla produzione di vino di qualità nel rispetto delle varietà autoctone locale. Come nelle uve, così per le olive, la territorialità è fondamentale per capire gli oli di questa azienda che, di anno in anno, ci stupisce con risultati sempre migliori. Sessanta gli ettari di uliveti di proprietà.
OLIO. Un fruttato tra il medio e l'intenso che si caratterizza per sentori di pomodoro, di foglia di pomodoro e di erba fresca. L'assaggio ne aumenta la complessità con una componente piccante ben spiccata bilanciata da un amaro evidente che pulisce il palato. Gli aromi di pomodoro, carciofo ed erbe aromatiche fanno capolino al palato con una piacevole note di pepe che ne chiude il gusto.
ABBINAMENTI. Carni rosse.

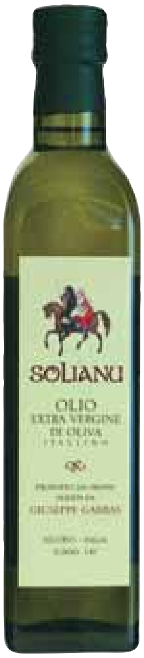
94



SOLIANU MONOCULTIVAR BOSANA
Giuseppe Gabbas

via Trieste, 59
Nuoro (NU)
tel. 0784 33745
www.gabbas.it

ULIVETO PROPRIO: SI
FRANTOIO AZIENDALE: NO
FASCIA DI PREZZO: 3



AZIENDA. Dell'azienda Gabbas e del suo titolare, Giuseppe, conosciamo soprattutto gli aspetti legati alla produzione vinicola. Grande specialista del Cannonau - vino pluripremiato che ha saputo coniugare spirito mediterraneo ed eleganza – Gabbas non delude neanche se si parla di olio extravergine, anzi. Gli ettari piantati a uliveto sono 5 per una produzione media che si aggira sui 10 quintali.
OLIO. Un olio che nasce tra Nuoro e Oliena e affascina fin dai primi profumi: mirto, cipresso, incenso, pepe di Sichuan, ma anche un tocco fumé e di zenzero. Bocca magistrale, articolata, complessa e lunghissima.
ABBINAMENTI. Anatra arrosto.

91

IGP TOSCANO BIO
ColleMassari

loc. Poggi del Sasso
Cinigiano (GR)
tel. 0564 990496
www.collemassari.it

ULIVETO PROPRIO: SI
FRANTOIO AZIENDALE: NO
FASCIA DI PREZZO: 2

AZIENDA. Da qui è partito il progetto agricolo dei fratelli Claudio Tipa e Maria Iris Tipa Bertarelli che negli anni ha aggiunto altre tenute agricole in zone prestigiose e affermate. ColleMassari ha contribuito in modo fondamentale a portare all'attenzione del mondo un grande inedito di Toscana, il Montecucco, un territorio dal paesaggio ancora antico, lontano dalle rotte più battute, di grande bellezza e vocazione agricola. La proprietà è molto vasta e comprende più di 1.000 ettari sui quali sono in produzione 12mila piante curate dall'agronomo Giuliano Guerrini.
OLIO. Unolio pieno di sfumature, agrumato e balsamico. Aghi di pino, zenzero, scorza di mandarino e poi le spezie, patchouli e macis. E' elegantissimo, garbato, minerale al palato e trova sul finale le note di frutta secca e inediti toni verdi di alloro e cipresso.
ABBINAMENTI. Cinghiale, cacciagione.

91




VILLA SANDI
Vigna La Rivetta
CARTIZZE
VILLA SANDI
villasandi.it

a cura di Laura Mantovano

coffee tea & Co.



Bar d'Italia 2016 | prezzo 10 euro | in vendita in edicola, in libreria e su www.gamberorosso.it

BUONO OTTIMO ECCELLENTE
il caffè

BUONO OTTIMO ECCELLENTE
il locale

Un bar romano dal design contemporaneo che si pone ai primi posti nella Capitale per qualità dell'offerta, a cominciare dalla colazione con un ghiotto assortimento di lieviti. Belle soprese da una nuova insegna di Pescara che porta la firma della famiglia Camplone, sinonimo di pasticceria di qualità da oltre 70 anni. Altri due indirizzi interessanti in Friuli e Calabria


ROMA. GRUÈ

Hanno collaborato: Matteo Savignano, Pina Sozio, Maurizio Uliano



PESCARA. CAMPLONE FIRMA DI GUSTO

ROMA
GRUÈ

V.LE REGINA MARGHERITA, 95
TEL. 06 8412220

CHIUSO: sabato
ORARIO: 07.00/21.00

È zona di passaggio e di affari cittadini viale Regina Margherita, ma, se siete da queste parti, non perdete una sosta da Gruè, pasticceria e bar dagli arredi di design contemporaneo, con piacevole dehors. La colazione è già una delle nostre preferite, con un goloso assortimento di lieviti che profumano di burro francese (il cornetto con la crema pasticcera alla vaniglia è un ottimo buongiorno). L'espresso è intenso e ben estratto (solo qualche nota erbacea di troppo), i cappuccini cremosi; degni di nota i succhi home made, 100% frutta, come mango o fragola e lime. Ammirando i vari angoli del bancone, nella zona dedicata al salato si avvicendano tramezzini, panini, pizze, pan brioche - tutti fatti in casa - farciti con ingredienti di ottima qualità. La pasticceria merita un discorso a parte: sono già un cavallo di battaglia i macaron, dolci e salati, ma non deludono mignon e monoporzioni, frolle, biscotti e le torte moderne ospitate nelle colonne frigo. Una parete del locale è dedicata al vino, con una selezione di bottiglie da tutta Italia; interessanti i cocktail per l'aperitivo. La domenica un menu espresso di piatti stagionali arricchisce il pranzo.

PESCARA
CAMPLONE FIRMA DI GUSTO

P.ZZA DELLA RINASCITA 20
TEL. 3333224383

CHIUSO: sempre aperto
ORARIO: 06.00/22.00;
in estate 06.00/24.00

Inaugurata da neanche un anno, questa insegna gode già di ottima visibilità nel panorama locale grazie alla qualità della sua proposta targata Camplone, firma nota della pasticceria pescarese da oltre 70 anni. Il giovane Lorenzo, terza generazione, insieme al socio Mattia Lauterio (barman professionista), ha già conquistato i cuori e i palati di una folta clientela. Al mattino ricche colazioni con lieviti fumanti, bomboloni, dolcetti e torte artigianali che rendono più dolce il risveglio soprattutto se accompagnati da un buon espresso, cappuccini cremosi fino all'ultimo sorso, o una delle tanti varianti golose. Il locale ha uno stile rétro alquanto minimal, è molto luminoso ed è sempre vivo all'ora dell'aperitivo. I cocktail di Mattia infatti, eseguiti anche direttamente ai tavoli, sono davvero buoni e tecnicamente

perfetti; in abbinamento rustici e salumi del territorio.

AQUILEIA (UD)
MOSAICO

P.ZZA CAPITOLO 17
TEL. 0431919592

CHIUSO sempre aperto
ORAIO 07.30/19.30;
in estate 07.30/23.00

A pochi passi dalla basilica di Aquileia, il Mosaico è pasticceria, cioccolateria, caffè ma soprattutto un imperdibile luogo di ristoro per i turisti e pozzo dei desideri dei più golosi friulani. Si può cominciare la giornata con un ottimo espresso, aromatico e ben estratto, buono anche il cappuccino, giustamente cremoso, in alternativa tè, infusi e ben otto tipologie di cioccolata calda, piacevole e non troppo densa. Il laboratorio di Piero Zerbin sforna poi leccornie di tutti i tipi: praline, gelati, dolci, cestini con la frutta, crostatine, pasticceria mignon e tanti prodotti sulla preparazione dei quali organizza periodicamente corsi molto frequentati (interessanti quelli sulle spezie e sulla pasticceria vegana). Non mancano eventi estivi con musica, presentazioni di libri, dibattiti con nutrizionisti e degustazioni di vini di aziende locali abbinati ai prodotti di pasticceria.

COSENZA
COSENZA KAFFÈ

VIA PANEBIANCO, 610
TEL. 984394744

CHIUSO sempre aperto
ORARIO 07.00/22.00

La recente ristrutturazione sembra aver dato nuovo vigore a questo locale. Gli spazi sono più ampi e meglio gestiti, la proposta di pasticceria decisamente migliorata, gelati e caffè sempre sullo stesso buon livello. In più c'è una sala tutta dedicata agli aperitivi, con cocktail e vini serviti insieme a tanti stuzzichini caldi e freddi. In alcune serate, poi, è possibile ascoltare musica dal vivo. Tra le proposte assaggiate ultimamente ricordiamo il gelato al Donnici (vino Doc calabrese) e quello alla delizia al caffè, il babà con crema pasticciera e fragole, il cornetto Piemonte Bio (con farine macinate a pietra e nocciole, tutto di provenienza piemontese), abbinato a un espresso fatto sempre come si deve. Vale la pena infatti ricordare che Cosenza Kaffè è soprattutto una torrefazione, quindi non manca un ricco assortimento di profumate e selezionate miscele da portare a casa.



COSENZA. COSENZA KAFFÈ



Soluzioni senza glutine

Schär

PIZZA SENZA GLUTINE.
È L'ESPERIENZA CHE FA LA DIFFERENZA

Per offrire ai tuoi clienti tutto il gusto di una buona pizza scegli Dr. Schär Foodservice, il n° 1 del senza glutine.

I prodotti

① Impasto Pizza: pronto da stendere
② Farina Stendipizza: indispensabile per la stesura
③ Base Pizza: precotta e fornita con teglia anticontaminazione
④ Farina Universale: da lavorare come preferisci





Raddoppia il piacere senza glutine!

Inserisci nel tuo menu le birre gluten free più premiate al mondo!
www.radeberger.it

QBA QUALITY BEER ACADEMY by Radeberger Gruppe Italia

Scopri tutta la gamma di prodotti senza glutine e i prossimi corsi di formazione dedicati ai professionisti della ristorazione su
www.drschaer-foodservice.com

www.drschaer-foodservice.com

Per maggiori informazioni:
Dr. Schär SpA, Winkelau 9, I-39014 Postal (BZ)
Tel. +39 0473 293647, Fax +39 0473 293649, foodservice.it@drschaer.com

Dr Schär Foodservice

a cura di Laura Mantovano

pizzerie



PIZZERIE D'ITALIA | PREZZO 8,90 EURO | IN VENDITA IN EDICOLA, IN LIBRERIA E SU WWW.GAMBEROROSSO.IT

BUONO — OTTIMO — ECCELLENTE
pizzerie al piatto

BUONO — OTTIMO — ECCELLENTE
pizze al taglio


MILANO. ANTICA PIZZA FRITTA DA ESTERINA

Arrivare nel cuore di Langa e trovare una verace pizza napoletana non ha davvero prezzo: un "regalo" che porta la firma di Domenico Martucci maestro che delizia gli avventori con farciture frutto di felici contaminazioni fra Nord e Sud. Tutte da provare, però, anche le creazioni che in provincia di Lucca mette sul piatto di Andrea Morini. Ma come rinunciare a un assaggio di pizza fritta di Gino Sorbillo a Milano?

Hanno collaborato:
Piemichele Gamba, Paola Mencarelli


LA MORRA. PERBACCO

LA MORRA (CN)
PERBACCO

VIA ROMA, 30
TEL. 0173 50609
WWW.PIZZERIAPERBACCO.COM

CHIUSO: lunedì
PREZZI: da 5,50 a 10 euro

Ma chi l'ha detto che il cuore di Langa palpiti solo per tartufi, grandi vini e bagna caôda? Fra le tante eccellenze di questa terra si può da tempo annoverare una verace pizza napoletana realizzata dal maestro pizzaiolo Domenico Martucci fiduciario dell'AVPN. La sua pizza convince sempre più e sempre più attira consumatori attenti, dopo le iniziali diffidenze nei confronti di un prodotto allora poco diffuso e compreso. Tempo, qualità e costanza hanno dato i loro buoni frutti, complici le impeccabili lievitazioni, le cotture alla regola, gli ingredienti scovati con certosina perizia, le farciture ortodosse e quelle di ricerca e sapiente contagio. Un binomio vincente tra eccellenze langarolo/partenopee assieme ad un impasto a lunga lievitazione ottenuta con pasta madre e scelto mix di farine e tecniche atti ad ottenere consistenza, profumo, gusto, digeribilità. Particolare attenzione è riservata alla cottura: legna e temperature ottimali donano profumi fragranti, bel colore tostato, sensazioni gusto olfattive complesse e armoniche negli abbinamenti. Il cornicione, mai sfacciato, è di delicata morbidezza, e tale rimane fino al raffreddamento. Ma non è solo Margherita: l'ultima creazione è la Cheese con vesuviano del Piennolo, blu di capra e capocollo di Martina Franca, nuova anche la pizza fritta accompagnata dal crudo di Parma e mozzarella di bufala. Adeguata selezione di vini, buona spina e servizio gentile.

PORCARI (LU)
DA CECIO

VIA ROMANA EST, 201
TEL. 0583 299315

CHIUSO: lunedì; aperto solo la sera
PREZZI: da 5,50 a 14 euro

Andrea Morini ha fatto una scelta rigorosa mirata all'aspetto nutrizionale della pizza: solo farine semintegrali e integrali da grani biologici macinati a pietra che conservano tutte le proprietà del chicco, germe compreso. Per la lievitazione segue gli insegnamenti del maestro Rolando Morandin, e utilizza esclusivamente pasta madre viva; l'impasto viene poi steso a mano e infine cotto in forno a legna. Il risultato è un disco dal gusto deciso, ricco di fibre, proteine, sali minerali e facilmente digeribile. In carta molte classiche e creazioni che variano secondo ispirazione e privilegiano verdure di stagione o prodotti tipici locali: da provare la pizza bianca con semi misti sul cornicione, fiori di zucca, provola e acciughe salate di Sciacca; la focaccia con Biroldo della Garfagnana, la rossa con burrata e fiocco di crudo. Per ingan-

nare l'attesa consigliamo un assaggio della cecina in teglia, sfiziosa anche nella versione con cipolla di Tropea. Qualche etichetta di birra in accompagnamento. Meritano menzione anche il pane e i lievitati dolci in cui Andrea si diletta, squisito il tipico Buccellato. L'ambiente, rinnovato di recente, è intimo e piacevole, con un accogliente dehors estivo. Non c'è servizio al tavolo, ma il personale è molto cortese.

ROMA
MANI IN PASTA

VIA OSTIENSE, 62
TEL. 392 3288357

CHIUSO: domenica

Jacopo Mercuro, giovane (ex) allievo di Gabriele Bonci e di Angelo Iezzi, ha piantato le radici di un'attività tutta sua in una delle zone più ferventi e movimentate (di traffico e di locali) di Roma. Qui a fare la differenza sono l'inconfondibile imprinting dell'impasto (guardate l'alveolatura, frutto delle 96 ore di lievitazione), gli ingredienti selezionati con rigore certosino, i "preziosi" condimenti che arricchiscono le basi. Con abbinamenti ben congegnati. Esempi: cotto e bieta rossa; porchetta e marmellata al mandarino; salmone irlandese marinato alla birra; fiori di zucca spadellati; cipolle e pomodori secchi; patate, mousse di carciofi e pecorino; ricotta e semi di papavero; purea di cavolfiore, broccolo siciliano e cavolo viola. Insomma, si fa sul serio e ci si diverte pure parecchio (e la passione sfegatata che Jacopo mette in pasta insieme alle mani è evidente anche nelle sue creazioni). Birre artigianali e supplì da ordinare al momento a completare l'offerta.

MILANO
ANTICA PIZZA FRITTA DA ESTERINA

VIA AGNELLO, 19
WWW.SORBILLO.IT

CHIUSO: sempre aperto

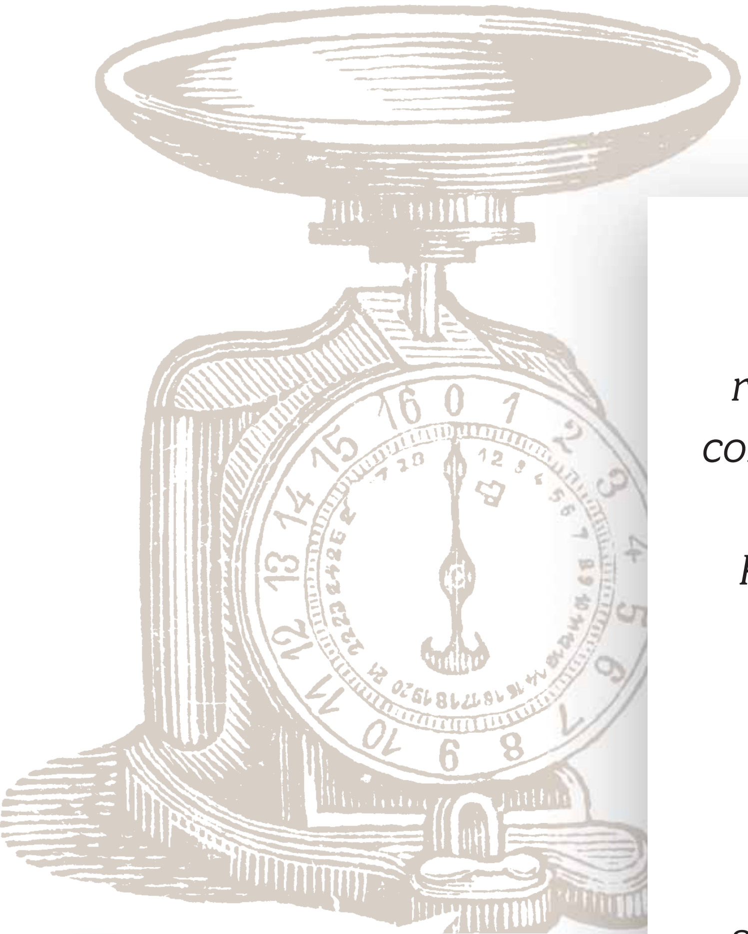
Dopo Lievito Madre erano in molti ad attendere l'arrivo di un'altra delle prelibatezze partenopee che portano la firma del maestro pizzaiolo Gino Sorbillo: l'irresistibile pizza fritta, caldo scrigno traboccante sin dal primo morso di latticini filanti, salame o cicoli, abbinato anche a qualche ortaggio fresco di stagione. È quella delizia che ogni giorno allieta Napoli, con le stesse farciture e allo stesso irrisorio prezzo, 3.50 euro, valido per tutte le tipologie proposte. Ci si lascia guidare dal profumo dei lievitati, asciutti e fritti a mestiere, poi si scelgono gli ingredienti con cui farcire l'etereo impasto realizzato con farine biologiche. Spazio a provola e ricotta di bufala, pomodori, cicoli e salame e a qualche piacevole variante, come il peperone 'mbuttunato, che arriva al momento giusto, secondo stagione e mercato. Ode a questo piccolo capolavoro di bontà assoluta dal perfetto rapporto qualità prezzo.



ROMA. MANI IN PASTA

a cura di Mara Nocilla

foodshop



La pasta è il filo conduttore della rubrica autunnale, con quattro indirizzi eccellenti, dal Piemonte all'Italia centrale. Si parte da un laboratorio di tradizione bolognese nel centro di Torino specializzato; nelle Marche si scopre una nuova pasta di semola artigianale "di montagna". In Lunigiana l'antico testarolo pontremolese e a Roma uno storico laboratorio con proposte classiche e di ricerca, anche on line



TORINO. PASTIFICIO BOLOGNESE

Hanno collaborato:
Rosalba Graglia, Massimiliano Tonelli


Vito con i Suoi
Stefano Bicocchi
in arte Vito
dalla serie tv
di Gambero Rosso
tutto il buono
dell'Emilia in 60 ricette
IN TUTTE LE LIBRERIE E SU WWW.GAMBEROROSSO.IT

MONTEFORTINO (FM)
REGINA DEI SIBILLINI

VIA R. PAPIRI, 30
TEL. 366 3261658
WWW.REGINADEISIBILLINI.IT

CHIUSO sempre aperto su appuntamento

Profumo fresco di grano e di mulino dal pacco al piatto, superficie ruvida e dorata, sapore pieno, consistenza omogenea e di ottima tenuta. Una nuova pasta di semola, di filiera marchigiana e di montagna, si sta affacciando nel mercato di nicchia. Il nome e il logo si ispirano alla cima dei Monti Sibillini che domina Montefortino. Il claim: "sotto la neve, pane". E anche la confezione – un astuccio color ghiaccio a richiamare la neve, l'acqua e il cielo d'inverno, con una finestra il cui profilo ricorda uno skyline montano – ci ricorda che la montagna è il filo conduttore di questa storia. A mettere nome e competenze è il produttore del grano duro, Alice Alessandrini, 35 anni, che nei terreni di famiglia, sui fianchi dei Monti Azzurri, tra i 600 e i 1100 metri d'altezza, coltiva grano duro seguendo il metodo tradizionale della rotazione. «Sono grani moderni ma no ogm e tardivi, adatti alla coltivazione in quota, seminati a fine ottobre, poi coperti dalla neve, fra novembre e marzo, che li protegge dalle gelate e li idrata lentamente» spiega Alice, che per la trasformazione si appoggia al pastificio Iannini di Monteprandone (AP), con trafilatura al bronzo ed essiccazione lenta in celle statiche a non oltre 50°. Due le linee: quella base, realizzata con un blend di grani duri e in 9 formati tra lunghi e corti (tra i quali il moccolotto, il rigatone locale), e quella superiore di Senatore Cappelli, con packaging dedicato e disponibile solo in 3 formati: spaghettone, spaghetto e stringhettone (una chitarra più spessa).

PONTREMOLI (MS)
TESTAROLANDO

LOC. SCORANO
TEL. 338 9353248 - 331 7768966
WWW.TESTAROLANDO.COM

CHIUSO sempre aperto su appuntamento

Il testarolo non è solo un prodotto locale, non è solo un felice e golosissimo punto di incrocio tra la pasta e il pane. Il testarolo racconta storie e quando è "testarolo artigianale pontremolese" le storie sono straordinarie, eroiche e ghiotte. Testarolando è un'azienda agricola a tutto tondo in Lunigiana, nel comune di Pontremoli: ortaggi, grani, castagne e relativa farina, galline. Poi l'idea di non dimenticare e di promuovere la cucina nei testi (due campane di ghisa che – arroventate sulle braci – costituiscono una sorta di forno portatile) perché, dicono Alessandra e Fabrizio, «ci dispiaceva che tutto questo stesse scomparendo». Da qui la produzione dei testaroli artigianali, recuperando tra l'altro una farina proveniente da un grano autoctono, il ventitré. Testarolando, pur nel rigore della piccola produzione artigianale, si è organizzata via via e oggi riesce a spedire in tutta Italia i testaroli debitamente confezionati e con un più che gestibile intervallo per la scadenza. Oltre alla spedizione è possibile trovarli in qualche gastronomia



MONTEFORTINO. REGINA DEI SIBILLINI


PONTREMOLI. TESTAROLANDO

selezionata. Come goderseli? Ultimamente vanno "di moda" al pesto, ma la ricetta che li esalta è un'altra, quella antica: buttarli 30 secondi nell'acqua bollente (ma a fuoco spento), scolarli bene, condirli con olio, pecorino, basilico fresco ben sminuzzato.

ROMA
L'ARTIGIANO DI GAMBERONI

VIA L. BUFALINI, 65
TEL. 06 2427654

CHIUSO aperto venerdì e sabato e le mattine di mercoledì e di giovedì; 1-10/31-3 anche domenica mattina

Si entra in questo storico laboratorio di pasta fresca e ci si immerge nella verace atmosfera di Torpignattara, quartiere popolare di Roma est. La bottega è spartana e coerente con il tipo di attività, senza fronzoli e tutta sostanza. La pasta è lavorata giornalmente, a regola d'arte (nel laboratorio situato in via Maggi, girato l'angolo) e con sapienza grazie a 52 anni di esperienza alle spalle, alle origini ferraresi dei titolari, i fratelli Paola, Tony ed Elisa Gamberoni, alla qualità e varietà delle materie prime (come olio solo l'extravergine d'oliva) e a una passione non comune. Lasciatevi conquistare dalle paste ripiene, alcune con abbinamenti insoliti ma sempre molto centrati, servite con dovizia di consigli su cotture e condimenti: gli ottimi tortellini, i classici ravioli ricotta e spinaci, i saporiti agnolotti cacio e pepe («da condire con guanciale e pecorino per una gricia "rovesciata"» suggerisce Paola), le delicate mezzelune delle Cinque Terre («nel ripieno i sapori delle trenette al pesto, con patate e fagiolini, da finire tono su tono con basilico e pecorino»), gli irresistibili agnolotti verdi ripieni di burrata, i tortelloni di zucca, con taleggio e radicchio o ricotta e limone. Poi lasagne bianche e rosse ai sapori stagionali, fettuccine, pappardelle, tonnarelli, gnocchi alla romana (di semolino), quadrucci e capellini da fare in brodo, tagliatelle di farina di castagne, pasta di kamut e di grano duro siciliano integrale. E dall'autunno shop online che porterà la pasta Gamberoni in tutta Europa.

TORINO
PASTIFICIO BOLOGNESE

VIA SAN SECONDO, 69
TEL. 011 591360

CHIUSO lunedì pomeriggio e sabato pomeriggio

Quasi 60 anni di attività (è nato nel 1949), il titolo prestigioso di "Maestro del Gusto", il Pastificio Bolognese è una referenza nel panorama torinese. Gestione familiare da quattro generazioni, adesso con le sorelle Cristina e Laura Muzzarelli inaugura un nuovo corso interessante: la pasta per grandi chef. Con Marcello Trentini dello stellato Magorabin è nata una vera collaborazione. Trentini, che propone una cucina tradizionale con contaminazioni di sapori che vengono da lontano, firma una collezione di quattro paste ripiene, una per stagione. Così alle 90 tipologie di pasta fresca preparate tutti i giorni nel laboratorio annesso al punto vendita – paste ripiene, trafilate al bronzo e speciali per le feste – ora si aggiungono proposte "stellate".


GAMBERO ROSSO
ITALY
FOOD WINE
ACADEMY
PROFESSIONE CHEF
PROFESSIONE PASTICCERE
PROFESSIONE PIZZAIOLO
PROFESSIONE SALA
LAVORARE CON IL VINO
PROGETTARE E GESTIRE
UN RISTORANTE DI SUCCESSO
INGLESE PER L'ENOGASTRONOMIA
GAMBERO ROSSO
LA TUA PASSIONE OGGI,
IL TUO LAVORO DOMANI
ROMA - NAPOLI - CATANIA - SALERNO - PALERMO - TORINO - LECCE
INFO: www.gamberorosso.it
PARTNER
illy
ACQUA PANNA S.PELLEGRINO
THE FINE DINING WATERS
Foxy
KENWOOD
OKITE
LIEBHERR
RAPIDA
BIANCHI RAPIDA
YouWine Shop
www.youwine.it
ASKO
Inspired by Scandinavia
Molini Spigadoro


GAMBERO ROSSO®
Street
FOOD
IN EDICOLA, IN LIBRERIA
E SU WWW.GAMBEROROSSO.IT
in collaborazione con
GENERALI
Gambero Rosso
2017
30 ANNI
Street
FOOD
LA NUOVA SERIE TV "SPECIAL MAX" SU
IL GIOVEDÌ ALLE 21.30
GAMBERO ROSSO HD
Solo su sky
Canale 412

LA FRANCIA SI TINGE DI VERDE

Negli ultimi cinque anni, la superficie dei vigneti francesi coltivati in agricoltura bio (termine utilizzato in Francia per parlare sia dell'agricoltura biologica cha di quella biodinamica) è quasi triplicata. Se la tendenza è chiara, meno lo è la realtà che il concetto di bio esprime: si tratta di due modalità di coltivazione con diverse sensibilità, l'agricoltura biologica e quella biodinamica. Queste due strade hanno la stessa vocazione e lo stesso obiettivo: l'equilibrio della pianta e la conservazione dell'ambiente, vietando l'uso di sostanze chimiche, sia in vigna che in cantina. A uno sguardo più attento però queste scuole non sono affatto uguali e i loro seguaci non sempre sono d'accordo tra di loro. Che succede in pratica? L'agricoltura biologica è in qualche modo il primo livello del processo, il passo più evidente. La premessa è preservare l'equilibrio ecologico della pianta, e il mezzo per farlo è l'uso di prodotti naturali come insetticidi vegetali, rame, zolfo. Pesticidi e fertilizzanti chimici sono proibiti. Oggi gli standard di produzione dell'agricoltura biologica sono stabiliti da un regolamento europeo. Si potrebbe parlare di un "livello zero" dell'agricoltura, scandito solo dai capricci della natura.
Sulla base di idee stabilite dall'agronomo e medico austriaco Rudolph Steiner nel 1924, l'approccio biodinamico considera invece la vigna come un essere vivente il cui equilibrio dipende dal rispetto dei quattro elementi, terra, acqua, aria e sole. Utilizzando le "forze della vita" e sintonizzando il lavoro agricolo con le fasi lunari, la biodinamica iscrive la vite nella durata e in un ciclo. In pratica, i due strumenti principali sono: i preparati utilizzati in diluizione omeopatica e "dinamizzati" e il calendario lunare. In particolare, si tratta di arare, seminare, trapiantare, raccogliere nei giorni corrispondenti alla parte della pianta in questione. In base a questo calendario, contestato da parte della comunità scientifica, il lavoro e la cura in vigna variano. Questa viticoltura ha ovviamente un costo. Molti interventi in vigna, maggiore mano d'opera e minore produttività costano in media dal 15 al 20% in più rispetto alla viticoltura convenzionale. La prima conseguenza, è che negli anni della conversione (tre per ottenere la certificazione), si hanno guadagni inferiori, che tornano in parità una volta che la vite ha ritrovato il suo equilibrio. Alla Coulée de Serrant, Nicolas Joly tuttavia ridimensiona questa visione, con l'esperienza di chi si è impegnato in questa direzione trent'anni fa: «A resa uguale – sostiene lui – la biodinamica è più conveniente».

Michel Bettane & Thierry Desseauve

EDITORE GAMBERO ROSSO S.P.A.
VIA OTTAVIO GASPARRI, 13/17 - 00152 ROMA
TEL +39 06 551 121

DIRETTORE RESPONSABILE PAOLO CUCCIA

VICEDIRETTORE LAURA MANTOVANO

REDAZIONE CAPOREDATTORE STEFANO POLACCHI
MARCO SABELLICO (INVIATO), CLARA BARRA,
MARA NOCILLA, LORENZO RUGGERI

COLLABORATORI SARA BONAMINI, ELEONORA GUERINI
RESPONSABILE SEGRETERIA DI REDAZIONE E FOTOGRAFIA
ROSSELLA FANTINA

DIREZIONE E REDAZIONE VIA OTTAVIO GASPARRI, 13/17 - 00152 ROMA TEL. 06 551 121 FAX REDAZIONE 0655 112 260
E-MAIL: GAMBERO@GAMBEROROSSO.IT

PROGETTO GRAFICO ANNA NADALIG
IMPAGINAZIONE MARIA VICTORIA SANTIAGO

TESTI E DEGUSTAZIONI STEFANIA ANNESE,
MICHEL BETTANE, ANTONIO BOCO, DARIO BRAGAGLIA,
ANTONELLA CECCONI, PAOLO DE CRISTOFARO,
EMILIA ANTONIA DE VIVO, THIERRY DESSEAUVE,
GIANNI FABRIZIO, ROSALBA GRAGLIA, GIANNI OTTOGALLI,
WILLIAM PREGENTELLI, PIERPAOLO RASTELLI,
RICCARDO RICCI CURBASTRO, LEONARDO ROMANELLI,
LILIANA ROSANO, FRANCESCO SECCAGNO,
MASSIMILIANO TONELLI, PAOLO ZACCARIA

FOTOGRAFIE
VIVIANA MARTUCCI, LUCA ORILIA, SINTESI, LIDO VANNUCCHI, FRANCESCO VIGNALI
SI RINGRAZIANO LE AZIENDE PER AVER MESSO A DISPOSIZIONE LE LORO FOTO DI ARCHIVIO

REGISTRAZIONE TRIBUNALE DI ROMA N. 214
DEL 26/4/89 E N. 3646 VOL. 37 FOGLIO 361 DEL 20/3/92
DEL REGISTRO NAZIONALE DELLA STAMPA

AMMINISTRAZIONE VIA OTTAVIO GASPARRI, 13/17
00152 ROMA TEL. +39 06 551 121
DIRETTORE COMMERCIALE FRANCESCO DAMMICCO
RESPONSABILE VENDITA PRODOTTI EDITORIALI
GIANPIERO CIORRA
RESPONSABILE PUBBLICITÀ PAOLA PERSI

DISTRIBUZIONE IN EDICOLA PER L'ITALIA
DISTRIBUTORE SO.DI.P. "ANGELO PATUZZI"
VIA BETTOLA, 18 - 20092 CINISELLO BALSAMO (MI);
TEL. 02 660 301 FAX 0266 030 320

DISTRIBUTORE PER L'ESTERO S.I.E.S. SRL,
VIA BETTOLA 18 20092 CINISELLO BALSAMO (MI)
TEL. +39 02 66 030 400 FAX +39 02 66 300 269
E-MAIL: SIES@SIESNET.IT WWW.SIESNET.IT

CHIUSO IN TIPOGRAFIA IL 14 OTTOBRE 2016

FOTOLITO I.PRINT S.R.L.
STAMPA MEDIAGRAF S.P.A.
V.LE DELLA NAVIGAZIONE INTERNA, 89
NOVENTA PADOVANA (PD)

GAMBERO ROSSO E GAMBERO ROSSO
SONO MARCHI REGISTRATI
DI PROPRIETÀ GAMBERO ROSSO S.P.A.

RESPONSABILE DATI PERSONALI GAMBERO ROSSO S.P.A.
VIA OTTAVIO GASPARRI, 13/17 - 00152 ROMA
TEL. +39 06 551 121

COME TROVARCI
REDAZIONE
VIA OTTAVIO GASPARRI, 13/17 - 00152 ROMA tel. 06/551121
mail:
redazione@gamberorosso.it
pubblicità:
pubblicita@gamberorosso.it

ONLINE
Notizie e aggiornamenti sul nostro sito e sui nostri social media
www.gamberorosso.it
/ilgamberorosso
/ilGamberoRosso

ABBONAMENTI
Ti vuoi abbonare?
Vuoi rinnovare?
Hai cambiato indirizzo?
Per queste e altre domande il Servizio Clienti è a tua disposizione lunedì/giovedì 8,30-18,00; venerdì 8,30-17,00

199.111.999* (lun.-ven. 9-19)
030.7772.387
abbonamenti@mondadori.it
Servizio Abbonati
Casella Postale 97,
25197 Brescia
Sito internet per abbonarsi
www.gamberorosso.it/abbonamenti
Il cambio di indirizzo è gratuito. Informare il Servizio Abbonati 20 gg. prima. Se via posta allegare l'etichetta con la quale arriva la rivista.

*Costo chiamata: da telefono fisso (Italia) 12,00 centesimi di euro al min.+ IVA senza scatto alla risposta, da cellulare il costo è legato all'operatore utilizzato.